



UNIVERSIDADE DO VALE DO TAQUARI - UNIVATES
CURSO DE DIREITO

**A RELEVÂNCIA DA LEI MUNICIPAL Nº 10.650,
DE 17 DE JULHO DE 2018, PARA INCENTIVO AO
DESENVOLVIMENTO DE MICROCERVEJARIAS ARTESANAIS,
BREW PUBS E CERVEJEIROS CASEIROS DE LAJEADO/RS**

Tacely de Mattos Pedron

Lajeado, novembro de 2019

Tacely de Mattos Pedron

**A RELEVÂNCIA DA LEI MUNICIPAL Nº 10.650,
DE 17 DE JULHO DE 2018, PARA INCENTIVO AO
DESENVOLVIMENTO DE MICROCERVEJARIAS ARTESANAIS,
BREW PUBS E CERVEJEIROS CASEIROS DE LAJEADO/RS**

Monografia apresentada na disciplina de Trabalho de Curso II – Monografia do Curso de Direito, da Universidade do Vale do Taquari - UNIVATES, como parte da exigência para obtenção do título de Bacharel em Direito.

Orientadora: Profa. Dra. Eliane Fontana

Lajeado, novembro de 2019

AGRADECIMENTOS

Inicialmente agradeço à Deus pela força concedida, pela presença de espírito que me foi dada, possibilitando concluir mais essa etapa da minha vida, mesmo diante das adversidades.

Da mesma forma, agradeço a minha querida e doce Professora Dra. Eliane Fontana pela dedicação e apoio que me foram conferidos. O meu sentimento é de profunda gratidão e grande privilégio por ter sido orientada de forma tão competente, firme e inspiradora.

Agradeço ao meu querido Diego Dullius, meu parceiro e meu companheiro, de quem recebi apoio incondicional durante os últimos meses, pois além de ter contribuindo com sua inspiração e seus conhecimentos cervejeiros, me auxiliou na descoberta desse incrível e maravilhoso mundo, o das cervejas artesanais como um estilo de vida. Eu não teria conseguido sem o seu apoio e entusiasmo!

Agradeço profundamente aos meus amados filhos Fernando e Mariana, por suportarem e compreenderem minha ausência nos últimos meses e, também, aos seus jeitos, por terem feito essa construção ao meu lado.

Aos meus pais Gilberto e Rosemara, ofereço a conclusão desta etapa como agradecimento e reconhecimento pelo amor, afeto e carinho que me foram dados incondicionalmente até aqui, além do apoio, da educação e dos ensinamentos de resiliência e perseverança que me foram repassados. Obrigada!

Aos meus sogros José Fernando e Elena, que me demonstram, a todo tempo, o quanto o amor e o querer bem transcendem laços sanguíneos. Certamente eu não teria conseguido a maioria das conquistas que tive nos últimos anos sem o zelo de vocês por mim e por minha família. Obrigada!

Agradeço, também, aos meus queridos cunhados e irmãos, que me fortalecem através dos nossos importantes laços e pelo aprendizado diário, por vezes de simplicidade e benevolência, por outras de respeito, diversidade e inspiradora coragem.

Também agradeço aos meus colegas de trabalho e aos meus amigos, por suportarem, nos últimos meses, a minha ausência e a ausência da minha habitual leveza e, também, por fazerem ficar mais fácil aquilo que, por vezes, estivera tão difícil em alguns momentos.

Por último e não menos importante, agradeço ao colega William Sperb, pelas demonstrações de solidariedade e dedicação, oferecendo sua essencial luz e contribuições diante do meu desafio. Obrigada pelo apoio crítico e pelo diálogo!

RESUMO

O setor cervejeiro está compreendido num contexto de produção e consumo, que envolve desde o plantio de maltes e lúpulos, passando pela seleção de ingredientes característicos de cada estilo, além da utilização e do desenvolvimento de pesquisas tecnológicas com leveduras, capacidade produtiva, capacidade de armazenamento, processos de envase, diretrizes de marketing, logística até, finalmente, a chegada do produto ao consumidor final. O consumo de cerveja no mundo se estende desde o período neolítico até os dias atuais, fortalecido pela onda artesanal difundida e contemporizada pela cultura *craft* norte-americana surgida nas últimas décadas do século passado, fortemente adotada pelo Brasil, com o surgimento de microcervejarias artesanais, a partir da década de 1990, em meio à franca expansão das megacervejarias no país. As políticas públicas e a elaboração de legislações nas esferas federal, estadual e municipal são essenciais para que o Estado alcance o objetivo de garantir o desenvolvimento nacional, constitucionalmente previsto. O mercado cervejeiro merece o olhar do Estado por servir de instrumento de produtividade, geração de riquezas no país, de empregos e promovendo desenvolvimento cultural e turístico local e regional. O trabalho pretende oferecer embasamentos conceituais do mercado cervejeiro; dissertar sobre fatos sócio-políticos e seus desdobramentos jurídicos e econômico-culturais ao longo da história; apresentar as reconhecidas Escolas Cervejeiras e suas contribuições e; oferecer análise acerca da relevância da Lei Municipal nº 10.650 de 2018 como incentivo para o desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros da cidade de Lajeado, no estado do Rio Grande do Sul, com a possibilidade de concluir como de plena relevância, parcialmente relevante ou não relevante. Também pretende discorrer sob aspectos considerados relevantes na atualidade, apontando tendências para o setor, comparando a referida lei com outras legislações municipais e oferecendo sugestões de melhorias. Resta concluso, diante das análises efetuadas, que a referida lei não possui plenitude diante do seu objetivo de relevância ao incentivo de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros de Lajeado/RS, tendo sido oferecidas sugestões de melhorias. Para tanto, estão sendo utilizados o método de abordagem dedutivo e o método de procedimento comparativo com o intuito de apresentar semelhanças e distinções entre a legislação municipal de Lajeado e as legislações de alguns dos cinco municípios com maior número de cervejarias registradas no Brasil, ao final do ano de 2018. Também estão sendo utilizados como subsídios teóricos, contribuições doutrinárias, entrevistas realizadas a campo, outras legislações e produções editoriais comerciais específicas do setor cervejeiro.

Palavras-chave: *Brewpubs*. Cervejeiros Caseiros. Legislação Municipal. Microcervejarias Artesanais. Setor Cervejeiro.

“Todas as grandes coisas do mundo
começam nas pequenas (...) uma jornada
de mil milhas começa com o pedaço de
chão debaixo do pé”.

Lao-Tsé

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABRACERVA	Associação Brasileira da Cerveja Artesanal
ACERVA	Associação dos Cervejeiros Artesanais
ACIRP	Associação Comercial e Industrial de Ribeirão Preto
Art.	Artigo
CAMRA	<i>Campaign for Real Ale</i> (Campanha pela Autêntica Ale)
CONSEMA RS	Conselho Estadual do Meio Ambiente do Estado do Rio Grande do Sul, Brasil
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
ESCM	Escola Superior de Cerveja e Malte
HANSA	Liga Hanseática
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MG	Estado de Minas Gerais, Brasil
ONG	Organização Não-Governamental
PE	Estado de Pernambuco, Brasil
PIBs	Produtos Internos Brutos
POA	Município de Porto Alegre, capital do estado do Rio Grande do Sul, Brasil
PR	Estado do Paraná, Brasil
RJ	Estado do Rio de Janeiro, Brasil
RS	Estado do Rio Grande do Sul, Brasil
SC	Estado de Santa Catarina, Brasil

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 O SETOR CERVEJEIRO ATUAL	12
2.1 Breve historicidade do setor cervejeiro e a nascente “legal” do tema no contexto mundial	12
2.2 Escolas Cervejeiras e suas contribuições para o setor cervejeiro	26
2.3 Produção e consumo no setor cervejeiro mundial atual	28
2.4 A atividade no setor cervejeiro do Brasil em 2018	33
3 A CLASSIFICAÇÃO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA, FATORES DE DESENVOLVIMENTO CERVEJEIRO, DESAFIOS E TENDÊNCIAS RELATADAS PELO SETOR CERVEJEIRO BRASILEIRO	41
3.1 Classificação da indústria cervejeira no Brasil	41
3.2 Fatores relevantes para o desenvolvimento da Indústria Cervejeira de menor porte no Brasil e os desafios enfrentados pelo setor	44
3.3 Principais tendências do Cenário Cervejeiro Atual no Brasil	53
4 CONTRIBUIÇÕES DA LEGISLAÇÃO MUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO DA ATIVIDADE CERVEJEIRA DE MENOR PORTE NO MUNICÍPIO DE LAJEADO/RS	62
4.1 Legislações de incentivo à atividade cervejeira nos cinco municípios com maior número de cervejarias registradas no Brasil ao final de 2018 e a Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, no município de Lajeado/RS	62
4.2 Relevância da Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, do município de Lajeado/RS, quanto à oferta de contribuições reais ao desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local	69
4.3 Possíveis contribuições que a Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, do município de Lajeado/RS, pode oferecer, diante das tendências previstas ao setor cervejeiro do Brasil, para o setor cervejeiro artesanal local	76
5 CONCLUSÃO	80
REFERÊNCIAS	83
ANEXOS	90

1 INTRODUÇÃO

O Brasil, segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, em seu O Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação, revela que o país atingira, no final do último ano, a marca de 889 estabelecimentos, considerando a instalação das 210 novas fábricas de cerveja no último período, gerando um crescimento histórico no país.

Os estabelecimentos da indústria cervejeira no Brasil, estão submetidas, dentre outras, principalmente ao Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, em âmbito nacional, às Resoluções dos Conselhos Regionais do Meio Ambiente, no que tange à questões ambientais, no âmbito estadual e às legislações municipais, no âmbito municipal, quando o município dispor sobre matéria específica de incentivo aos estabelecimentos do setor, marcando a grande importância das legislações municipais direcionadas aos incentivos de desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local.

Carlo Lapolli, presidente da Associação Brasileira de Cerveja Artesanal - ABRACERVA, em entrevista à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019, ed. 41. p. 70) , atribui a expansão ocorrida em 2018 às marcas independentes que produzem cerveja artesanal, afirmando que as grandes fábricas multinacionais não anunciaram um número significativo de novas plantas neste período, assegurando, também, que as empresas têm encontrado notoriedade, espaço de gôndola e conquista do consumidor ao oferecerem produtos de qualidade, com matérias primas superiores e atributos sensoriais diferenciados.

A indústria cervejeira de pequeno porte está sujeita a encontrar maiores dificuldades para estabelecer-se diante da ausência ou ineficiência de regulamentação específica por parte do Ente Municipal. Alguns municípios promulgaram leis de incentivo ao desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais e já começam a colher frutos positivos de suas iniciativas, à exemplo do município de Blumenau/SC, que ocupa o importante título de Capital Brasileira da Cerveja e promulgou a legislação municipal nº 1.139/2017, para incentivo às Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros no município, inspirado pelo famoso evento Festival Brasileiro da Cerveja, considerado o mais importante evento cervejeiro da América Latina. Nas palavras do seu Prefeito Napoleão Bernardes (SCALCO, 2018, ed. Especial 2, p. 46), o Festival reflete também “uma valorização da nossa

riqueza gastronômica, além de ser um estímulo para a economia local”. O Secretário de Turismo, Ricardo Stodieck, no mesmo sentido, atribui ao Festival e a outros eventos cervejeiros, a visibilidade do município durante o ano todo (SCALCO, 2018, ed. Especial 2, p. 25).

Estabelecida a responsabilidade de desenvolvimento urbano atribuída ao Poder Público Municipal através do art. 182 da Constituição Federal do Brasil (1988), o qual prevê o seu papel na elaboração de políticas de desenvolvimento urbano e, nas suas execuções, conforme diretrizes gerais fixadas em lei, conferindo como objetivos maiores o de ordenar o pleno desenvolvimento das funções sociais da cidade e garantir o bem-estar de seus habitantes, justificando a pretensão de demonstrar sobre a relevância da legislação municipal para o desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros em seu território, obtendo resultados através da comparação de seus índices de desenvolvimento econômico com a atividade cervejeira, resta relevante a análise da legislação municipal, sobre a qual será construída.

O presente estudo contribuirá para a elucidação quanto à correta caracterização de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros sob aspectos conceituais, dentre outros.

Considerando o cenário cervejeiro atual no Brasil, concluirá sobre quais as reais contribuições da Lei nº 10.650/2018, do Município de Lajeado/RS, quanto ao aspecto de incentivo ao crescimento do mercado cervejeiro local, em âmbitos de aumento da densidade cervejeira, produtividade, desenvolvimento cultural, turístico, técnico-científico, fiscal, dentre outros, estabelecendo, para tanto, os elementos balizadores para se considerar uma legislação municipal adequada.

Nesse sentido, serão apontadas algumas das relevâncias da Lei Municipal nº 10.650, de 17 de junho de 2018, para incentivo ao desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros no município de Lajeado/RS.

Serão também observadas as reais contribuições da referida lei quanto ao seu aspecto incentivador ao crescimento do setor cervejeiro local, em âmbitos de produtividade, desenvolvimento cultural, turístico, técnico-científico, fiscal, de geração de empregos e renda, dentre outros, concluindo, ao final, acerca da sua plena relevância, parcial relevância ou irrelevância.

O tipo de pesquisa que será utilizada neste artigo, será a pesquisa descritiva,

prestando-se ao objetivo de subsidiar com as informações necessárias, capazes de estabelecer variáveis e possibilitar a análise jurídica dos fatores que contribuem para o desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais.

Serão utilizados o método de abordagem dedutivo e o método de procedimento comparativo, o primeiro pela larga contribuição dogmática, e o segundo pela necessidade de se obter informações confrontadas entre si, possibilitando maior subsídio para obtenção de conclusões a que se propõe este artigo.

O método de abordagem, o qual será utilizado no presente artigo, dado o seu valor contributivo na conclusão a que se deseja chegar, na busca pela apuração dos avanços que legislações municipais podem oferecer ao desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros, utilizando legislações já em vigor.

Serão utilizados, além das legislações já mencionadas, alguns subsídios teóricos, contribuições doutrinárias, entrevistas realizadas a campo¹, outras legislações e produções editoriais comerciais específicas do setor cervejeiro, acessadas eletronicamente ou de forma impressa.

O capítulo “O Setor Cervejeiro Atual” fará, de modo geral, uma abordagem histórica, de ambientação do leitor no universo cervejeiro e seus principais elementos, diante de uma linguagem democrática e acessível, proporcionando conforto cultural e receptividade ao leitor.

O seu primeiro subcapítulo oferecerá, como o próprio título menciona, uma breve historicidade do setor cervejeiro e a nascente “legal” do tema no contexto mundial, até os dias atuais. O seu primeiro subcapítulo apresenta uma narrativa sobre o surgimento da cerveja e os acontecimentos históricos ocorridos no seu entorno, além das legislações que lhes acompanharam ou lhe sucederam, à exemplo do Código de Hammurabi (Babilônia), por volta de 1740 a.C; o *Edictum de Pretiis Rerum Venalium* (Édito do Preço Máximo) por volta de 245 e 313; o surgimento da Liga Hanseática, dominando o mercado cervejeiro de empreitada industrial em detrimento de produções domésticas, de forma mais definitiva a partir de 1900; a *Capitulare de Villis*; a Lei da Pureza Alemã (*Reinheitsgebot*), decretada em 1516; a promulgação da *Beerhouse Act 1830*, pelo parlamento inglês, dado o alto consumo de gim na época; surgem os primeiros estatutos de regulação da produção cervejeira, em 1268, em

¹ Termos de Consentimento Livre e Esclarecido disponíveis nos anexos 1 e 3.

Paris, na França; a *Vandervelde Act*, promulgada pela Bélgica, em 1919; a Lei Seca, conhecida como “o nobre experimento”, promulgada pelos Estados Unidos, em 1920, a *Cranston Act*, promulgada pelos Estados Unidos em 1979, dentre outras.

O seu segundo subcapítulo pretende lecionar sobre as quatro Escolas conceituais, responsáveis cientificamente e culturalmente pelos estilos cervejeiros existentes atualmente e das quais ocorreram todos os seus possíveis desdobramentos.

Os subcapítulos Produção e Consumo no Setor Cervejeiro Mundial Atual e A Atividade no Setor Cervejeiro do Brasil em 2018, pretendem ambientar, genericamente, o leitor acerca das condições de produção, dos modelos de ação de marketing e o sobre o comportamento de consumo no setor, além de trazer a demonstração cervejeira no Brasil, conforme divulgado pelo Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação.

O terceiro capítulo, “A classificação da indústria cervejeira, fatores de desenvolvimento cervejeiro, desafios e tendências” relatadas pelo Setor Cervejeiro Brasileiro, oferecerá, num contexto informativo, análise e classificação da indústria cervejeira, quanto a identificação de seus principais fatores de desenvolvimento, de seus desafios e de suas tendências, os quais contribuirão para, mais tarde, possibilitar a verificação da relevância da legislação municipal para a indústria cervejeira local.

Por último, no quarto capítulo, serão concluídas as reais contribuições da Lei nº 10.650, de 17 de junho de 2018, para o desenvolvimento da atividade cervejeira de menor porte no município de Lajeado/RS, para as quais, após efetuadas as devidas análises e considerações acerca de sua relevância, podendo, se for o caso, serem sugeridas melhorias (ou não) para que a referida lei tenha a sua esperada efetividade perfectibilizada.

É pretenso que no capítulo de conclusão desta monografia, reste demonstrada a sua relevância para a comunidade acadêmica, atingindo a sua finalidade de ampliação e socialização do conhecimento, fortalecendo a Lei Municipal como importante ferramenta jurídica, contributiva como instrumento de incentivo ao empreendedorismo no setor cervejeiro, possibilitando suscitar diálogos positivos que possam fortalecer Lajeado/RS, como importante ator no cenário cervejeiro regional e tornando possível a solidez do município como centro de referência em cultura e produção cervejeira, gerando desenvolvimento econômico, gastronômico e cultural local.

2 O SETOR CERVEJEIRO ATUAL

O setor cervejeiro compreende um cenário com vários atores, alguns do processo produtivo industrial artesanal, outros do processo produtivo industrial não artesanal, com cervejeiros caseiros, produtores e distribuidores de insumos, com associações de representatividade e estabelecimentos comerciais, tais como *brewpubs*, bares, empórios e outros tipos de pontos de venda dos produtos cervejeiros.

A cerveja, ao longo da história, até os dias de hoje, no Brasil e no mundo, se apresenta como instrumento de transformação local, gerando conteúdo cultural e movimentando dentre outros, produção, consumo, turismo, cultura e renda.

O presente capítulo ambientará o leitor sobre a historicidade do setor cervejeiro, abordando, além do contexto histórico no mundo, a sua “nascente” legal, buscando a integração ao cenário cervejeiro atual através de informações gerais e dados estatísticos, os quais servirão, mais adiante como embasamento para que seja considerada relevante, ou não, a legislação municipal para desenvolvimento da indústria cervejeira artesanal local.

2.1 Breve historicidade do setor cervejeiro e a nascente “legal” do tema no contexto mundial

Diante de uma análise etimológica, afirma Schmidt² (2015, p.338), que o termo público vem do latim *publicus*, que deriva de *populicus*, que designa aquilo que pertence ao *populus* (povo). Assim, público é o que é de todos, do povo, o que diz respeito ao coletivo. A coisa pública, segundo o pesquisador, é a esfera dos assuntos comuns a todos, ao povo em geral. Afirma que a origem do Estado está na percepção comum a um público, ou seja, a um número amplo de indivíduos atingidos indiretamente pelas consequências da ação de outros e da necessidade de constituir meios de resolução de conflitos, por meio de medidas e normas. Reitera que muitas vezes, as estruturas estatais não acompanham as mudanças sociais e os novos públicos que se formam em decorrência delas. Esses conceitos vão ao encontro da

² Doutor em Ciência Política pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Mestre em Filosofia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Professor na Universidade de Santa Cruz do Sul; Avenida Independência, 2293, Universitário, 96815-900, Santa Cruz do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil.

historicidade da cerveja, onde as leis, o associativismo e as evoluções que compuseram o seu cenário ao longo do tempo, surgiram na busca pelo acompanhamento das mudanças sociais e do universo que se desenvolvera em torno da cerveja, e assim continuam até os tempos atuais.

Nesse contexto, leciona Fontana³ (SCHMIDT; FONTANA; GRUNEVALD, 2018, p.143), que, do ponto de vista cronológico, a comunidade é o que se pode chamar de “primeiro setor”, cujas tarefas de proteção social e o interesse coletivo já existiam muito antes da discussão do aparelhamento do Estado no campo dos serviços públicos e eram realizadas por organizações da sociedade civil.

Mosher⁴ (2018, p. 22), menciona em seu livro *Radical Brewing: receitas, contos e ideias transformadoras em um copo de cerveja*, informações intrigantes em relação à historicidade da cerveja. Segundo o autor⁵, entender a história do papel da cerveja na sociedade é uma tarefa árdua. Leciona que os relatos mais remotos da existência da cerveja foram há 10.000 a.C. Por pessoas neolíticas, que utilizavam cevada como ingrediente de uma espécie de mingau. Morado (2017, p. 19), em sua obra *Larousse da Cerveja* relata que os primeiros campos de cultivo surgiram por volta de 9.000 a.C, no oeste da Ásia, com agricultores primitivos plantando cevada e trigo, transformando os grãos em farinha e, depois em pão, mais tarde em cerveja, inclusive esclarecendo que a semelhança nutricional entre pão e cerveja⁶ justifica o entendimento de que, historicamente, a cerveja seja considerada “pão líquido”.

Mais tarde, por volta de 1740 a.C., o Código de Hammurabi (Babilônia), preocupou-se em regular, dentre outros, as regras de fabricação de cerveja, a quantidade permitida de consumo e as punições diante de adulterações da bebida. Mosher (2018, p.25) acrescenta que a Lei continha proibições sobre cobranças abusivas em tavernas e serviu de represália às cervejas de baixa qualidade, que, na opinião do autor, parecem ter sido um grande problema na história.

A apreciação da cerveja sofreu, segundo Mosher (2018), uma certa decadência em Roma por volta de 45 a.C., retomando seu movimento de consumo

³ Doutora pelo Programa de Mestrado e Doutorado em Direito (PPGD) da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC). Docente da faculdade de Direito da Universidade do Vale do Taquari (UNIVATES) em Lajeado/RS. Atua ainda como advogada.

⁴ Escritor de renome internacional e especialista em cervejas e sua produção. Também é líder ativo da Chicago Beer Society, American Homebrewers Association, e Association of Brewers.

⁵ Mosher (2018, p. 25).

⁶ Morado (2017, p. 19) ressalta que tanto cerveja, quanto pão são feitos de cevada, trigo, arroz, aveia, fermento e água.

aproximadamente 400 anos depois. Morado (2017, p. 26), contribui ao acrescentar que era comum que os conquistadores impusessem seus costumes aos povos conquistados por eles. Segundo o autor, nesse período, a cerveja perdeu seu prestígio pela imposição primeiramente dos gregos e, após, dos romanos. Registros revelam que a popularidade da cerveja é retomada por volta de 245 e 313, após cair no gosto dos pobres e bárbaros⁷, além de acabar se tornando objeto de regulamentação de controle de inflação, com a publicação do *Edictum de Pretiis Rerum Venalium* (Édito do Preço Máximo), o qual, segundo o autor, limitava os preços de vários produtos, entre eles o trigo, a cevada e, distinguia a cerveja da Gália, conhecida como *cerevisia*, da cerveja do Egito, conhecida como *zythum*.

Mosher (2018, p.23) elucida que na Idade Média (600-1400) o processo de fermentação deixa de ser espontâneo e passa a surgir experimentos que, mais tarde, levaram ao conceito de alta fermentação. Segundo ele, esse foi um período em que a cerveja passou a ser difundida através dos mosteiros, sendo servida a viajantes, além de ter sido um importante alimento para o jejum dos monges, nos quais somente o consumo de líquidos era permitido.

Morado (2017, p. 30) acrescenta que Carlos Magno, através do *Capitulare de Villis*⁸ atribuía ao cervejeiro o *status* de artesão especializado, ocupando papel relevante nos vilarejos, já que cada *villis* contava com uma cervejaria. O autor enfatiza que nesse momento a cerveja era predominantemente caseira e produzida pelas esposas, destinada ao consumo doméstico. Acrescenta que, a partir do século VI, os mosteiros já desenvolviam técnicas de produção cervejeira e se solidificavam como instituições com capacidade de produção cervejeira em maior escala. Há evidências de que nesse período, segundo ele, tenha ocorrido a introdução da ideia de conservação da bebida a frio. O estudioso descreve o período compreendido entre os séculos VIII e XVI como os períodos iniciais da fase nomeada por ele como “Era do Desenvolvimento”, onde a cerveja se tornara, na sua concepção, suprimento fundamental nas vilas e cidades que se formavam, acompanhando o processo de urbanização e industrialização, pois, no seu entendimento, a produção de cerveja

⁷ Bárbaros, segundo Morado (2017, p. 27), para os romanos, eram os estrangeiros.

⁸ *Capitulare de Villis*, segundo Morado (2017, p. 30), é um conjunto de regras publicado por Carlos Magno no final do século VIII, que contribuiu para a consolidação da cerveja como bebida e como alternativa para o vinho eclesial.

transformou-se de atividade doméstica⁹, em atividade comercial e industrial. Acrescenta que surgiu um movimento urbanizador marcante entre os séculos XII e XIII, concentrando o público consumidor, contribuindo para o surgimento de negócios especializados em cerveja¹⁰.

Houve um período na Idade Média, em que a cerveja produzida nos Mosteiros¹¹ era distribuída gratuitamente e consumida, até mesmo por crianças, dado os benefícios medicinais da bebida, porém conforme descrito por Morado (2017, p. 38), os Monastérios foram obrigados a renunciar dessa prática de distribuição gratuita, por pressão dos senhores feudais, sob alegações de concorrência desleal, já que, estes, produziam cerveja com a finalidade de lucro e geravam impostos, além de não poderem vender suas produções excedentes, tal como fazia a Igreja e os monges, os quais não pagavam impostos, nem pelos ingredientes, nem pela cerveja que produziam, podendo vender a cerveja excedente.

Mosher (2018, p.26) aponta como histórico o surgimento da Liga Hanseática, também conhecida como HANSA, que apesar do foco de comércio naval, foi reconhecido como polo cervejeiro, cumprindo importante papel de difusão da tradição cervejeira alemã para outros locais do país, e até mesmo para países como a Inglaterra. Afirma que muitas das cidades da HANSA – especialmente cidades como Hamburgo, reconhecidas como antigos centros de comércio de lúpulo – ajudaram a pregar o evangelho da cerveja lupulada. Segundo ele, à medida que a produção e o comércio foram se tornando mais estruturados, o mesmo aconteceu com o mercado cervejeiro, passando de prática doméstica à empreitada puramente comercial, embora haja registros de que cervejarias domésticas existentes em propriedades de maior porte, ainda tenham sido mantidas ativas até meados de 1900. Ressalta que as *brewsters*, mulheres cervejeiras, apesar de serem compreendidas como pilares da produção cervejeira na Idade Média, não fizeram essa transição¹².

⁹ Segundo Morado (2017, p 36-37), a atividade deixa de ser preponderantemente feminina e passa a ser do chefe de família, deixando de ser caseira e evoluindo, em muitos casos, para uma formação associativista, especializada na bebida, desde o plantio dos grãos, passando pela fabricação, até a comercialização de fato. Dessa prática, surgiram as primeiras manufaturas, algumas, inclusive, visando produção em grande escala, com o objetivo de atender mercados maiores e distantes.

¹⁰ Morado (2017, p.36).

¹¹ A cervejaria mais antiga, ainda em atividade, licenciada para produção cervejeira desde 1040, é o Mosteiro de Weihestephan, em Freising, na Alemanha (MORADO, 2017, p.38).

¹² Morado (2017, p. 67) leciona que as mulheres sempre ocuparam um papel importante na história da cerveja. Faz referência, a exemplo, da Babilônia e Suméria (4000 a.C.) onde as mulheres cervejeiras (*sabtiem*) tinham grande prestígio e eram consideradas pessoas especiais, com poderes quase divinos. Segundo ele, produzir cerveja era uma atividade doméstica, tal como fazer pão e cozinhar. Inclusive,

A cerveja sempre sofreu altas taxações de impostos, Mosher (2018, p. 25) faz a observação de que o desejo das pessoas por cerveja e outras bebidas alcoólicas é tão intenso que elas toleram voluntariamente uma alta taxaço. Segundo ele, sua afirmaço pode ser confirmada desde a Idade Média, onde relata que monopólios governamentais ou religiosos foram estabelecidos sobre a produço e venda de *gruit*¹³, e que mais tarde fora estendido para o lúpulo em muitos lugares. Nesse sentido, Morado (2017, p. 43) marca a determinação do Rei Luís IX da França, em 1268, de que a cerveja deveria ser feita apenas de lúpulo e malte, atendendo ao monopólio do *gruit*.

O século XIII pode ser compreendido como o período em que a atividade cervejeira comercial se expandiu nas regiões que hoje correspondem à Alemanha, Áustria e Inglaterra¹⁴. Cabe aqui, inclusive a marcaço de Frankfurt como a cidade da primeira cerjeira comercial instalada nesse território, em 1288. Acrescenta o autor, que em menos de cem anos, Munique já abrigava mais três cerjeiras dessa linhagem, uma evolução considerada avançada para a época.

Apesar do avanço em legislação nesse ramo, a produço ainda encontrava dificuldades de manipulaço quílicas da água, más condições de higiene, dificuldades de controle da temperatura e ausência de métodos de filtraço nas cervejas. Alguns desses fatores, segundo Morado (2017, p.38) ainda interferiam na localização da cerjeira, bem como outros deles, justificavam as poucas características evidenciadas na história, para as cervejas dessas épocas: ácidas e com variaço de cor, de aroma, opacas e com resíduos de fermentação.

Outro marco interessante é o de que em 1268, em Paris, na França, surgem os primeiros estatutos de regulação da produço cervejeira, estimulando o aprimoramento da produço cervejeira e a incidência de impostos sobre a atividade cervejeira¹⁵.

Há, segundo Mosher (2018, p. 24), documentos antigos que revelam que os governos tinham grande interesse em promover produtos de qualidade, visando

complementa o autor, que até o século XVI, no norte da Alemanha, os utensílios para produço da cerveja faziam parte do enxoval. Essas e outras curiosidades ligando a cerveja à mulher durante a história estão relacionadas na obra em epígrafe.

¹³ Para este trabalho o conceito de *gruit* é dado pelo conceito de Mosher (2018, p. 25): uma mistura de especiarias para temperar a cerveja; Considerado um ingrediente obrigatório na composição da cerveja fabricada na Idade Média, a intervenção no seu preço por parte dos monopólios existentes, era tido como uma espécie de taxaço semelhante à concepço atual de um imposto.

¹⁴ Morado (2017, p.38).

¹⁵ Morado (2017, p. 38).

preservar a reputação da cidade. Leciona que no início do século XIV as associações profissionais, chamadas Guildas, se especializavam em cervejas vermelhas feitas de cevada, e em cervejas brancas, feitas de trigo, geralmente mais difundidas no norte alemão. O autor também enfatiza em seu texto, que a incidência de impostos sobre o malte, densidade do mosto, lúpulo, tipos de copos, teor alcoólico, e o volume da tina de brassagem, tiveram um papel, ao longo da história, no desenvolvimento dos estilos de cerveja conhecidos na atualidade¹⁶.

Mosher (2018, p. 23) contribui com a informação de que as *Lagers* surgem na Alemanha por volta de 1500, exigindo fermentação com temperaturas mais baixas, um estilo que acabou sendo adotado também pela Escócia.

Para Morado (2017, p. 42), como a produção cervejeira comercial era uma atividade acompanhada de perto pelos governos, dada a sua excelente fonte de receita de impostos¹⁷ e dado o acirramento da disputa de mercado, muitos governos estabeleceram padrões para o seu processo produtivo, com o intuito de exercer controle sobre a produção e comércio da bebida. Exemplifica, para tanto, com menção à cidade de Estrasburgo, que promulgou lei municipal no final do século XV, proibindo a produção cervejeira entre abril e setembro; à cidade de Munique, que no ano de 1447, onde foi decretada a primeira regulamentação do Conselho da Cidade, regulando a composição permitida na produção de cerveja, permitindo a utilização de apenas cevada, lúpulo e água. Inclusive relata o autor que, mais tarde, em 1487, o Duque Alberto IV da Baviera, exigiu que todos os cervejeiros fizessem juramento de obediência a esse regulamento; e também nessa linhagem, a cidade de Paris, que em 1514, estabeleceu o pré-requisito de mínimo três anos de formação na atividade de cervejeiro para que fosse possível empreender em uma cervejaria comercial.

Mosher (2018, p.23), acompanhado de Hornink e Galembeck (2019, p. 163) e de Morado (2017, p.43), lecionam que, em 1516, foi decretada a Lei da Pureza Alemã (Reinheitsgebot), uma legislação que contribuiu, principalmente para definir o conceito de cerveja, segundo a Escola Alemã. Colaborou, ainda, para garantir que a produção

¹⁶ Mosher (2018, p.15).

¹⁷ Morado (2017, p.42) explica que o início da Idade Moderna, marcado pelo descobrimento da América, em 1492, trouxe muitas mudanças para a cultura cervejeira, à exemplo da Reforma Protestante, a qual enfraqueceu e quase destruiu os mosteiros da época, historicamente considerados os principais agentes de produção cervejeira na Europa. Ressalta que a regulamentação cervejeira evoluiu paralelamente aos avanços tecnológicos, mas afirma, que, apesar dos avanços, inicialmente, todas as medidas de regulamentação visavam questões econômicas, tais como a geração de impostos, e a qualidade dos produtos.

de cerveja não compromettesse a produção de outros produtos no país, tais como o pão, totalmente dependente do trigo.

Lecionam Hornink e Galembeck (2019, p.163), que a lei determinava o preço de venda de cerveja em diferentes regiões da Baviera, estabelecendo ainda que a produção de cerveja deveria usar apenas malte de cevada, lúpulo e água. Morado (2017, p.43) acrescenta, sob esse aspecto, que neste momento da história, a fermentação ainda era considerada uma dádiva dos céus, razão pela qual, segundo ele, as leveduras não foram mencionadas pela referida lei.

Acrescentam Hornink e Galembeck (2019, p.163), que há correntes que compreendem a referida legislação como instrumento de barreira de entrada de cervejas produzidas em outras regiões da Alemanha, para as quais eram permitidos insumos distintos dos permitidos na lei alemã. Lecionam que esse padrão alemão ainda é utilizado por muitas cervejarias do mundo como sinônimo de qualidade, inclusive brasileiras. No entanto, ressaltam os autores, que muitas escolas cervejeiras e seus estilos, apesar de não seguirem a tradição desta lei, produzem cervejas de altíssima qualidade. Sob a mesma vigília, preocupam-se em esclarecer que seguir a lei, não significa, necessariamente, a única forma de produzir cerveja de qualidade. Na atualidade, mesmo na Alemanha, são produzidas muitas cervejas que não seguem a *Reinheitsgebot*, tais como as cervejas de trigo (*weissbier*), bastante tradicionais da Baviera.

Segundo Morado (2017, p. 45), a Idade Moderna, compreendida entre os séculos XV e XVI foi próspera para a indústria cervejeira, proporcionando a redução de custos de produção, o consumo em maior escala e nesse momento, já popularizado em toda a Europa. Outro fator contributivo mencionado pelo pesquisador, foi o alto valor agregado ao vinho, o qual chegava a custar 610% do valor final da cerveja. Acrescenta, ainda, que os índices de consumo cervejeiro atingiram as maiores marcas da história na Idade Moderna¹⁸, ocupando posição de destaque o consumo das cidades de Hamburgo e de Lubeck, ambas na Alemanha, atingindo em 1550, o consumo cervejeiro *per capita*/ano de 400 litros, cada. Como balizador de comparação pode-se considerar o consumo da República Tcheca, maior consumidora de cerveja no mundo, na atualidade, com consumo próximo a 140 litros *per capita*/ano, segundo o autor.

¹⁸ Segundo Richard W. Unger. Beer in Middle Ages and Renaissance (2007), *apud* Morado (2017, p. 45).

A primeira cervejaria instalada nas Américas foi em 1542, na cidade de Amecameca, no México, por Alfonso Herrera¹⁹. O autor relata que nesse período, a cerveja já era considerada um importante item do comércio internacional, causando uma crise de abastecimento de madeira usada na fabricação de barris, levando o parlamento inglês a determinar que toda exportação de cerveja deveria prever a importação de um volume de madeira equivalente ao embarcado na forma de barril.

A indústria cervejeira, segundo Morado (2017, p. 46) evoluiu para uma estrutura modernizada e organizada. O cervejeiro passou a adquirir status social e político relevantes. No século XVI, o território dominado pela bebida estendeu-se por todo o norte da Europa, Ilhas Britânicas, França, Península Ibérica, até o norte da Itália, incluindo a Áustria, a Hungria, a Romênia, a República Tcheca e países bálticos, inclusive Escandinávia.

O século XVII foi marcado pelo aumento da incidência de impostos nas cervejas, pela redução da margem de lucro na produtividade, devido à alta demanda por cevada²⁰. Também aumentou a concorrência com a instalação de cervejarias locais, reduzindo a demanda por importações, além da queda de consumo devido à competição com o consumo de vinho, *brandies* de vinho, gim (com preços mais competitivos do que vinho) e uísque, uma bebida com sabor mais acentuado. A cerveja, segundo o autor, passa a ocupar novos espaços, nas mesas dos homens de negócio, de “locais sérios”, nos encontros entre amigos e nas celebrações.

A Revolução Industrial, nos apontamentos de Morado (2017, p. 51), trouxe melhorias dos sistemas de refrigeração, meios de transporte, além de contribuir com inovações no processo de secagem do malte de cevada, deixando de ter a característica praticamente exclusiva de torrado, comum pelo processo de secagem, até então, em fornos. A produção começou a contar com as descobertas da microbiologia e das técnicas como da fermentação²¹, da pasteurização²² e da estruturação organoléptica²³.

O final do século XIX e o século XX marcaram um período chamado por Morado (2017, p. 52) de “retrocesso”, marcado por repressão ao consumo de álcool.

¹⁹ Morado (2017, p.45).

²⁰ Morado (2017, p.46).

²¹ O químico francês Gay-Lussac, em 1815, foi o primeiro a compreender o fenômeno da fermentação.

²² O cientista francês Louis Pasteur desenvolveu, em 1859, a técnica conhecida como pasteurização.

²³ O cientista dinamarquês Emil Christian Hansen isolou culturas de leveduras, desenvolvendo métodos de controle no sistema produtivo, garantindo estabilidade organoléptica (padrões de cor, odor, sabor, dentre outros).

A Bélgica e o Reino Unido sofriam com o alto consumo de gim, uma bebida de baixo custo e de alta oferta. Em 1830, o parlamento inglês aprovou a *Beerhouse Act 1830*, reduzindo impostos e facilitando a autorização para funcionamento de pontos de venda e de produção caseira de cerveja. Segundo o pesquisador, a lei eliminou as restrições à venda da cerveja e da cidra no país, com o intuito de diminuir o consumo do gim, dez vezes mais alcoólico do que a cerveja. Essa medida contribuiu para o surgimento das *public beer houses* - *pubs*²⁴. Nesse mesmo sentido, a Bélgica promulgou a *Vandervelde Act*, em 1919, proibindo a venda de bebidas em bares, exceto cervejas; Os Estados Unidos, em 1920, radicalizaram ao promulgar a Lei Seca, conhecida como “o nobre experimento”²⁵, acompanhando o seu viés de rejeição ao alcoolismo e às patologias e consequências comportamentais incidentes desde sua colonização.

Registros relatam que o período pós-guerras favoreceu o fenômeno conhecido na doutrina cervejeira como Renascimento da Cerveja²⁶, uma espécie de revolução no mercado cervejeiro. Por volta de 1950, algumas cervejarias expandiram-se de regionais para nacionais, e outras estabeleceram-se definitivamente como grandes grupos cervejeiros, tais como a Budweiser, Heineken e Guinness, dentre outras. Segundo Morado (2017, p. 59), dentro desse modelo industrial e massificado, a cerveja perdeu, gradativamente, sua diversidade e suas nuances e tornou-se uma bebida padronizada, sem graça e sem personalidade na percepção de seus admiradores.

Nesse momento da história, o sucesso de uma cervejaria, nas palavras do autor Morado (2017, p. 59), passou a depender, cada vez mais dos departamentos de marketing, do que dos mestres cervejeiros, um fator determinante, no seu entendimento, para a profunda mudança do produto e da sua oferta no mercado.

²⁴ Apenas em oito anos, segundo exposto por Morado (2017, p. 52), surgiram 46 mil pubs na Inglaterra e no País de Gales, evidenciando o sucesso da *Beerhouse Act 1830*.

²⁵ A Lei Seca, nos Estados Unidos, segundo Morado (2017, p. 53), conhecida como “O Nobre Experimento”, teve vigência entre 1920 a 1933, após longo período de associativismos contra o alcoolismo, acumulando declarações políticas de governantes e religiosos, lamentando a degradação das estruturas familiares norte-americanas geradas pelo abuso do álcool. Franklin Roosevelt, uma semana após tomar posse, enviou proposta de revogação à Lei Seca, pois com o decorrer do tempo, a clandestinidade trouxe problemas tão degradantes quanto os que o alcoolismo causava quando da propositura da Lei. Logo após a revogação, o autor deflagra que foram revelados mais de 17 mil bares clandestinos só em Nova York, levando o senso comum da população ao conceito de moderação e não mais de proibição.

²⁶ As guerras causaram escassez de mão de obra e matéria prima, além de empobrecimento da população. Esse cenário ocasionou o fechamento de várias cervejarias no mundo.

No final da década de 1960 surge na Inglaterra um importante movimento conhecido como CAMRA – *Campaign for Real Ale* (Campanha pela Autêntica Ale)²⁷, descrita por Morado (2017, p.60) como uma ONG independente, sem fins lucrativos, idealizada por quatro jovens Michael Hardman, Graham Lees, Bill Mellor e Jim Makim e que, segundo o autor, conta com mais de 150 mil membros na atualidade.

No mesmo sentido, contribui Lopes (2019, p. 32):

Em 1970, preocupados com a crescente massificação e industrialização da cerveja do tipo *lager*, um grupo de cervejeiros e cervejólogos ingleses iniciaram o movimento Campaign for Real Ale, que luta em favor do resgate da tradicional e autêntica cerveja ale, bem como do seu modo de produção.

O movimento surgiu, (MORADO, 2017, p. 60) com o objetivo de revitalizar as cervejas Ale, definidas por eles como *Real Ale* (Autêntica Ale) no sentido de valorizar as cervejas tradicionais, chamadas *Cask Ale* (Ale de Barril), ameaçadas de extinção, além de indicar ao público os diferenciais dessa bebida em relação às cervejas industrializadas, fabricadas pelas grandes cervejarias.

A CAMRA traz consigo o importante papel de conscientizar a população sobre os reflexos negativos das fusões de cervejarias, que são a elevação de preços, fechamento de pequenas cervejarias, a limitação de escolhas dos consumidores, a eliminação de *pubs*, prejudicando a comunidade local. O Autor ressalta que a organização obteve êxito na conscientização da importância da valorização da Autêntica Ale, na representatividade dos ideais dos *pubs* ingleses e de cervejarias locais, iniciando um movimento de consumidores contra o capitalismo selvagem, e uma onda cultural onde as pessoas passaram a rejeitar o modernismo e aproximarem-se de produtos tradicionais.

O radicalismo primaz da tradição das *Real Ales*, com o passar do tempo foi uma postura interpretada, segundo Morado (2017, p. 61) como arrogante e antipática. Nesse momento da história, os orçamentos de marketing das grandes cervejarias eram bastante superiores aos das tradicionais Cortes Inglesas, e os ideais defendidos pela CAMRA foram enfraquecidos no que o autor chamou de “grande arena das aparências” do marketing.

O Renascimento da Cerveja e a Campanha da Autêntica Ale, pelo olhar de

²⁷ Hornink e Galembeck (2019, p. 26) definem o Ale como o estilo de cerveja de alta fermentação (top fermentation), entre 15 – 24 °C, usando-se, principalmente, *Saccharomyces Cerevisiae*. Historicamente, é o tipo de fermentação mais típica e antiga, praticada em diversas regiões do mundo. Acrescenta, ainda, que se acredita que a palavra Ale tenha origem na palavra em nórdico antigo para cerveja (atualmente: dinamarquês/norueguês øl; sueco öl), decorrente da influência Viking sobre a Inglaterra e norte da Europa.

Morado (2017, p.61), favoreceu o mercado de bebidas em geral. Justifica, o pesquisador, que o mercado, como um todo, ávido por novidades, esteve aberto, por exemplo, ao surgimento de diversas cervejarias de pequeno porte na costa oeste americana, resgatando a criatividade e o dinamismo de uma tradição que estava adormecida.

O CAMRA provocou uma espécie de efervescência cultural, influenciando fortemente empreendedores dos Estados Unidos na década de 1960 e 1970. Na década de 1960 Fritz Maitag reinventou através dos seus ideais de *craftbeers*²⁸, uma cervejaria falida, a Anchor Brewing. Mais tarde surgiram a New Albion em 1976, a Sierra Nevada em 1979, dentre uma série de microcervejarias que transformaram o mundo. Nasce a Escola Cervejeira Americana²⁹.

Em 1979, a *Cranston Act*, promulgada pelo Presidente dos Estados Unidos Jimmi Carter, revogou as restrições à produção caseira de cerveja, em vigor desde 1917. Com este ato, segundo relatado por Morado (2017, p. 62), o movimento de fabricação caseira (*homebrewing*) tomou conta dos Estados Unidos, chegando ao Brasil no final da década de 1990. Acrescenta Lopes (2019, p. 32):

Em 1979, através da revogação pelo presidente Jimmy Carter das restrições à produção caseira de cerveja nos EUA, ocorreu um forte movimento cervejeiro no país pautado pela rápida proliferação de microcervejarias artesanais e pelo expressivo número de cervejeiros caseiros. Assim, o atual movimento cervejeiro brasileiro foi amplamente influenciado por tal conjuntura externa.

Num contexto globalizado, o setor cervejeiro industrializado tornou-se um cenário de gigantes surgidas de fusões, concentrando o mercado nas mãos de poucas empresas, como por exemplo a AB Inbev³⁰ e a Sabmiller³¹. Os produtos das cervejarias de grande porte tornam-se massificados e a competição entre elas é altamente feroz.

Estão, na via contrária, as indústrias cervejeiras de pequeno porte, proliferando-se num viés de favorecimento à experimentação despretensiosa,

²⁸ Morado (2017) elucida que Maytag foi um dos precursores do movimento “faça você mesmo”, surgido nos Estados Unidos. Acrescenta que apesar da demora, inspirou gerações de novos cervejeiros no mundo todo. Nasce com esse movimento o conceito moderno das *Craftbeers*.

²⁹ Em breve, no subcapítulo 2.2, serão conhecidas mais detalhadamente as Escolas Cervejeiras e suas contribuições.

³⁰ A Ambev nasce da fusão da Antarctica com a Brahma em 1999. Cinco anos depois ocorre a fusão da Ambev com a Interbrew e nasce a InBev, maior produtora mundial de cerveja, em 2004. Em 2008 a InBev adquire a Anheuser- Bush (Budweiser) e se torna a AB InBev, detendo 25% do mercado mundial de cerveja em 2017, segundo Morado (2017, p. 66).

³¹ Nascida em 2002, em decorrência da fusão da South African Breweries com a Miller Brewing Company.

oferecendo diversificação de sabores, cores, aromas e texturas.

O aumento das exigências do consumidor inicia uma fase de investimentos das grandes indústrias cervejeiras em inovação e de consolidação de mercado, monopolização do mesmo, não somente através das fusões, mas, também, através de aquisições de empresas estratégicas de distribuição de insumos cervejeiros, sites estratégicos de avaliações cervejeiras, empresas de inovação e desenvolvimento cervejeiro, e, também através de aquisições de cervejarias menores, tal como ocorreu com a Goose Island (Estados Unidos), Lagunitas (Estados Unidos), Bosteels (Bélgica), Hoegaarden (Bélgica), Colorado (Brasil), Wäls (Brasil), ambas adquiridas pela gigante AB Inbev.

No contexto histórico brasileiro, há registros de que Maurício de Nassau instalara a primeira cervejaria no Brasil em Recife/PE, em 1640. Porém sem perseverar, devido à expulsão dos holandeses do país em 1654. Com a abertura dos portos, em 1808, face à chegada da Família Real ao Brasil e à entrada de estrangeiros no país, surgiram produções artesanais de cerveja nas regiões Sul e Sudeste³². Complementa Lopes (2019, p.30):

A cerveja foi trazida ao Brasil pioneiramente pelos holandeses, durante o período da ocupação de Pernambuco (1634-1654). Segundo Beltramelli (2012), Maurício de Nassau teria vindo ao Brasil com um cervejeiro de nome Dirck Dicx, bem como com uma planta de uma cervejaria que chegou a ser consolidada em 1640 numa residência em Recife. Quando os holandeses foram expulsos (ou se retiraram), a produção cervejeira caiu no esquecimento, em parte pela cultura vinícola portuguesa, mas também pelo consumo consolidado de cachaça e gengibirra por parte dos habitantes da colônia. Dessa forma, a cerveja praticamente desapareceu do território por mais de um século e meio.

As cervejas inglesas dominaram o mercado brasileiro até 1870. No final do século XIX o governo aumentou exorbitantemente a incidência de impostos de importação, tornando inviável o consumo de cervejas estrangeiras no país, estimulando o surgimento de cervejarias nacionais, as quais encontravam dificuldades quanto a insumos importados e enfrentavam dificuldades de refrigeração. Esse século marcou o início das instalações de cervejarias nas regiões Sudeste e Sul do Brasil, dentre elas, a Cervejaria Brasileira (Rio de Janeiro, 1836), a Henrique Leiden (Rio de Janeiro, 1848), a Gabriel Albrecht Schmalz (Santa Catarina, 1852), a Henrique

³² A cerveja artesanal era conhecida como “cerveja barbante”, pois a fermentação rudimentar em garrafas fazia com que estas tivessem suas rolhas amarradas por barbantes, para que não saltassem pela gaseificação.

Kremer (Rio de Janeiro, 1854)³³, Antarctica Paulista – Fábrica de Gelo e Cervejaria (São Paulo, 1888) e a Manufatura de Cerveja Brahma (Rio de Janeiro, 1888). No início do século XX surgiram muitas microcervejarias no país, mas o cenário definhou com o advento das duas guerras mundiais, reduzindo o acesso aos insumos.

A partir da década de 1980 reascendeu a cultura cervejeira no mundo e algumas microcervejarias foram abertas no Brasil. Os botecos passaram a evoluir para um modelo de choperias, ampliando as opções de estilos de cervejas.

Espirito Santo e Carniello (2019, p.311) historicizam:

O setor de microcervejaria é um segmento novo no mercado brasileiro, no qual as primeiras marcas apareceram nos anos 1990. No entanto, o setor somente se destacou no cenário nacional a partir do ano 2000, em um mercado de cervejas até então dominado por grandes corporações com foco em produtos de distribuição massiva (CERVBRASIL, 2016). A cerveja é uma das bebidas alcoólicas mais antigas do mundo e teve a sua entrada no Brasil em 1853 logo após a chegada da família real portuguesa (CERVBRASIL, 2016).

Rosalin (2019, p.7), ambienta sobre as mudanças do setor cervejeiro brasileiro e suas alterações espaciais, dado o surgimento de microcervejarias artesanais no país:

Nos últimos anos, o setor cervejeiro brasileiro passou por diversas mudanças e o crescente interesse da população pela cerveja trouxe ao Brasil diversos investidores estrangeiros e abriu as portas para que pequenos produtores pudessem trazer a público o seu produto diferenciado. As chamadas “cervejas especiais”, que contam com características exclusivas tais como cor, aromas e sabores diferenciados, passaram a ser apreciadas pelo brasileiro e hoje correspondem a 1% do consumo nacional. O número de microcervejarias registradas em órgãos oficiais passa de poucas dezenas nos anos 2000 para aproximadamente 700 em 2018. Além disso, diversos eventos e feiras são realizados anualmente no intuito de aproximar o produto do consumidor e atrair cada vez mais pessoas ao mercado. Pode-se apontar que no setor cervejeiro um rearranjo no circuito espacial da produção e um novo círculo de cooperação no espaço vem se articulando no território brasileiro, já que todo um conjunto de novas microcervejarias vem se instalando em distintas partes do território nacional [...]

Em 1995 é inaugurada a Dado Bier em Porto Alegre/RS, divulgando os movimentos inglês e americano das *craftbeers*, abrindo caminhos para a “revolução cervejeira” no país. Após, vieram a Colorado (São Paulo, 1995); a Borck, (Santa Catarina, 1996); a Krug Bier (Minas Gerais, 1997) a Baden Baden (São Paulo, 1999) e a Backer (Minas Gerais, 1999), dentre outras.

Contribui à contextualização, Lopes (2019, p.33):

Batizado como Craft Brewing nos EUA, no Brasil este movimento foi definido por Nothaft (1998) como “Produção Alternativa de Cerveja” e teve, como seu

³³ A Cervejaria Henrique Kremer (RJ, 1854) tornou-se, mais tarde, em 1898, em escala industrial, a Cervejaria Bohemia)

grande marco no país, o surgimento em 1995, na cidade de Porto Alegre, da microcervejaria Dado Bier. Este empreendimento mudou completamente o conceito do mercado de cervejas, pois oferecia aos consumidores uma cerveja de fabricação própria, totalmente diferenciada dos padrões oferecidos pela indústria cervejeira de massa, além de gastronomia e entretenimento sob o mesmo “teto”.

No cenário nacional, a Microcervejaria Eisenbahn é apontada como ícone de pioneirismo e democratização da cerveja artesanal no Brasil. Fundada em 2002, em Blumenau/SC, atualmente pertencente à Heineken Brasil. Quando do seu surgimento no mercado brasileiro, ainda não existia a cultura de consumo de cervejas especiais no país. Juliano Mendes, um dos seus fundadores, afirmou em entrevista à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019. Ed. 41, p. 7), que tinham o entendimento de que o primeiro passo a ser dado pela empresa, era o de educar o consumidor quanto aos diferenciais das cervejas especiais: ingredientes de qualidade, temperatura ideal de serviço, corpo correto, dentre outras coisas. Focaram, segundo ele, em levar conteúdo e informação às pessoas, abrindo um precedente de diálogo com os apaixonados pela bebida.

A Eisenbahn é uma das (micro)cervejarias³⁴ mais premiadas do Brasil e foi a primeira a ganhar prêmios internacionais, liderando esse movimento no cenário nacional, segundo Juliano. O seu feito oferece exemplo a outras cervejarias artesanais brasileiras, as quais têm buscado desenvolvimento e reconhecimento de suas marcas e produtos através de certificações e premiações, muitas vezes apoiadas por entidades de representatividade do setor.

Lopes (2019, p. 33) ressalta a importância dos cervejeiros caseiros nos contextos, histórico e atual, brasileiros:

Para Limberger (2016)³⁵, não é possível falar do surgimento das cervejarias artesanais no Brasil sem mencionar o trabalho dos cervejeiros caseiros. Aqueles que começaram a produzir cerveja em casa para consumo próprio acumulando conhecimento sobre o assunto. Alguns passaram a distribuí-la em bares e restaurantes de amigos dando continuidade à produção caseira, outros investiram na produção legalizada para o mercado, culminando na criação de diversos empreendimentos produtores de cervejas e propondo aos consumidores uma relação diferenciada com a bebida.

Cabe mencionar que o discurso sobre o papel social do Estado importa, segundo Fontana (2018, p.143) enquanto indutor e mobilizador de mecanismos institucionais que promovam a descentralização administrativa e a participação da

³⁴ Segundo SCALCO, a fábrica, atualmente é muito reservada ao falar de números tais como volume de produção, quantidade de funcionários etc.

³⁵ *Apud* Lopes (2019, p. 33).

comunidade, fomentando compartilhamentos:

Cuida-se de um entrelace por vezes competitivo e, por outros, cooperativo. Nesse ponto, quer-se reforçar os motivos (mais fortes) para se cooperar e, assim, influenciar os rumos das políticas públicas. E para tal, a comunidade é a melhor alternativa para a prestação de uma série de serviços sociais e indispensável para a difusão de valores morais compartilhados.

Nesse contexto, as ACERVAS e ABRACERVAS, assim como outras entidades, atuantes como representantes do setor cervejeiro no Brasil, compõem o setor cervejeiro e contribuem para o desenvolvimento de políticas públicas, mantendo constante contato com o governo, nas esferas municipal, estadual e federal, além de cumprirem seus papéis enquanto organização social, promovendo e apoiando projetos, tais como estabelecimentos de escolas profissionalizantes para o setor, apoiando a criação de rotas e vales turístico-cervejeiros, promovendo concursos, feiras, palestras, seminários, certificações e premiações, dentre outros.

2.2 Escolas Cervejeiras e suas contribuições para o setor cervejeiro

Para Hornink e Galembeck (2019, p. 77), as Escolas Cervejeiras ocupam o importante papel de representação dos grandes núcleos, influenciadores na formação do conceito do que se entende atualmente como cerveja, desde as características, até os insumos e os métodos de produção, além de contribuir para a disseminação da cultura cervejeira. Reiteram que cada escola possui estilos típicos, alguns, inclusive, considerados emblemáticos. Salientam que cada escola, apesar de levar no nome a nacionalidade de um país, representa na verdade, uma região e toda a sua personalidade. São quatro escolas: Alemã, Americana, Belga e Inglesa.

A Escola Britânica é fruto da cultura cervejeira da Inglaterra, Escócia, País de Gales, Irlanda do Norte e República da Irlanda. São orgulhosos da denominação Ale à cerveja (com baixa adesão ao termo *beer*) e resistentes a diversificação do método de alta fermentação. A mesma resistência ocorreu quando do surgimento da pasteurização nas cervejas.

Hornink e Galembeck (2019, p. 79) mencionam que os estilos que seguem essa linhagem se apresentam mais amargas e secas, tendendo a uma menor carbonatação, e oferecendo sabores especialmente intensos. Além das escuras, *Porters* e *Stouts*, outros estilos são famosos, como *Pale Ale* e a *IPA (Indian Pale Ale)*.

Alguns dos lúpulos utilizados nessa escola, segundo o autor: *East Kent Golding, Target, Fuggle, Admiral*.

A Escola Germânica engloba a cultura cervejeira da Alemanha, República Tcheca (Boêmia), Eslováquia, Áustria, Holanda e Polônia. A Cerveja é personagem central da história desses países, segundo Morado (2017, p. 340). O autor relata que a sua principal contribuição é o rigor técnico na produção da cerveja. Também ressalta que é reconhecida por seus estilos menos amargos e mais maltados do que lupulados. Entre 1520 e 1850 foram catalogados mais de 120 estilos somente na Boêmia, e foram tecnicamente refinados a pouco mais de 30 estilos em todo o território.

Segundo Hornink e Galembeck (2019, p. 78), há uma ampla variedade de estilos: *Weissbier, Munich Helles, Kölsch, Schwarzbier, Rauchbier, Pilsner* entre outros. Alguns dos lúpulos utilizados nessa escola: *Hallertau Tradition, Saphir, Hallertau Mittelfrüh, Hallertau Magnum, Saaz, Spalt, Tettnang*.

Morado (2017, p. 346) leciona que a Escola Belga sofreu e sofre, nas suas cervejas, grande influência da sofisticação francesa aplicada aos vinhos, dada a proximidade geográfica entre os dois países. Por excelência, consegue traduzir em seus estilos, a sua arte de enriquecer e propor variações, combinações e desafios gustativos e olfativos. A cultura cervejeira belga recebeu uma importante marcação com o reconhecimento da Unesco, em 2016, como Patrimônio Intangível da Humanidade. Hornink e Galembeck (2018, p. 78), agregam ao afirmar que esta é a escola cervejeira que, dentre todas, mais inova nos insumos e processos, costumando incluir adjuntos como *candy sugar* e especiarias, tais como coentro, cardamomo, casca de laranja, dentre outros.

Os mesmos autores lecionam que a escola apresenta estilos típicos, com maior teor alcoólico, alguns ultrapassando a 10%. Segundo eles, destacam-se os *Trapista, Belgian Ale, Specialty beer, Blond Ale, Lambic*. Os lúpulos utilizados são diversos, de acordo com as intenções, porém, restam destacados, segundo eles, os *Saaz, Hallertau e Styrian*.

A Escola Americana acaba por ser fruto da releitura das outras três escolas, trazendo um modelo inovador, com novas tecnologias, marcado pelo conceito de “revolução cervejeira” das *craftbeers*. É reconhecida por cervejas mais amargas, maltadas, complexas e aromáticas, destacando os cítricos. Suas características mais marcantes, segundo Morado (2017, p. 353) são a liberdade e criatividade nas receitas,

utilizando ingredientes locais, tais como abóboras, aveia, lúpulos americanos, dentre outros.

Há estilos que se destacam, segundo Hornink e Galembeck (2019, p.78), como os *American Lager*³⁶, *American Pale Ale (APA)*, *American Strong Ale*, além de estilos de *IPA (Indian Pale Ale)*. Utilizam-se lúpulos como *Citra*, *Cascade*, *Amarillo*, *Sincoe*, *Mosaic* e *Zeus*.

O Brasil não adotou nenhuma das Escolas em específico, tendo presente em seus produtos a maior parte dos estilos característicos das escolas clássicas.

Nesse contexto, Alessandro Pisa³⁷, em entrevista à Revista da Cerveja (SCALCO, 2018. Ed. 35, p. 54), declarou, que acredita que um mercado independente e autossuficiente em produção de insumos é uma das etapas necessárias para que ocorra a formação de uma escola cervejeira brasileira³⁸.

2.3 Produção e consumo no setor cervejeiro mundial atual

O segmento cervejeiro sofreu importantes modificações no cenário global nos séculos XX e XXI. A expansão das barreiras do capitalismo e a globalização no final do século XX, contribuíram massivamente para tornar a indústria cervejeira um empreendedorismo lucrativo, responsável por importantes representatividades dos PIBs em vários países do mundo. Segundo Morado (2017, p. 357) em 2015 esse segmento representava 0,5% do PIB na União Europeia, 1,5% nos Estados Unidos e 1,6% no Brasil.

Segundo o *BJCP Style Guidelines*, o principal órgão avaliador de cerveja do planeta, de origem norte-americana³⁹, revela:

[...] existem no mundo aproximadamente 150 estilos diferentes da bebida, divididos entre os principais grupos: Lagers (cervejas de baixa fermentação ou fermentação a frio (de 6 a 12°C), com graduação alcoólica geralmente entre 4 e 5%), Ales (fermentação em temperaturas mais altas, geralmente entre 15 e 24°C) e Lambics (fermentação espontânea). No Brasil são produzidos aproximadamente 60 estilos de receitas cervejeiras, entretanto, o estilo mais consumido é o American Lager (em nosso país nomeado de Pilsen), que pertence ao grande grupo das Lagers e possui as características

³⁶ O estilo de cerveja *American Lager* é o mais vendido no mundo, conforme relatado por Morado (2017, p. 353).

³⁷ Alessandro Pisa, diretor de planejamento Companhia Brasileira de Brassagem – CCB (SP).

³⁸ Arnaldo Luiz Ribeiro em entrevista à Revista da Cerveja, (SCALCO, 2018. Ed 35, p. 91) chamou a atenção de que, no Brasil, existem vários biomas, com grande variedade de frutas, raízes e sementes que poderiam contribuir para novas cervejas especiais, com ricos e exóticos paladares e aromas.

³⁹ *Apud* Rosalin (2019, p. 20).

de ser leve e refrescante. Esse se torna item obrigatório tanto nos grandes grupos quanto nas microcervejarias.

As lacunas deixadas pela concentração dos grandes monopólios cervejeiros, espalhadas pelo mundo⁴⁰, na opinião do pesquisador, propiciaram espaços para as micro e pequenas cervejarias. Parte dos consumidores passaram a estar abertos a novas experiências sensoriais e ainda se mantém resistente ideologicamente à produção cervejeira de grande escala.

Nelson (2019, p. 5), conclui ao encontro do exposto por Morado:

[...]A indústria de cervejas artesanais oferece um produto única que emerge de um contexto local. Ela é arquetípica de uma nova onda de empreendimentos que enfatizam produtos e serviços diferenciados que são desenvolvidos para abordar uma população emergente de compradores que esquivam os produtos de distribuição massificada produzidos industrialmente em favor de produtos e experiências que sejam locais, sustentáveis e de alta qualidade. [...]

O autor (MORADO, 2017) aponta, algumas expectativas mundiais de consumo no segmento cervejeiro, onde, dentre várias, é possível ressaltar o crescimento de novos mercados, tais como China, Rússia e América do Sul, em especial o Brasil, diante da saturação do mercado Europeu; O incentivo aos produtos premium, os quais oferecem maior margem de lucro; Uma maior evidência das características sensoriais das cervejas, dado o aumento das exigências dos consumidores, com maior acesso às informações, com paladares mais apurados e com sede de satisfação sensorial;

As ações de marketing, no entendimento do autor, passam a estar mais voltada aos produtos e menos para a marca; aponta sua expectativa ao apelo pelo consumo de cervejas orgânicas, com ingredientes naturais, sem agrotóxicos, orgânicos e não transgênicos, dada a emergente consciência ecológica e sustentável no mundo;

As novas preferências de consumo serviram de terreno fértil, segundo o Morado (2017), à inovação e ao crescimento da fatia de mercado a qual passou a ser ocupada pelas microcervejarias locais;

Na concepção de Morado (2017, p.358) a popularidade das cervejas aromáticas e frutadas junto ao público jovem e sua inserção no universo gastronômico

⁴⁰ Morado (2017, p. 356), informa que em 1998 as 10 maiores cervejarias do mundo detinham 37% das vendas globais, evoluindo para a fatia de 67% em 2016. Acrescenta, ainda, que houve um movimento no início do século XXI, diante da redução do consumo cervejeiro nos mercados existentes, de expansão do mercado para regiões como a China, Rússia e Brasil.

apresenta importante solidificação, bem como, o sucesso do estilo *session beer*, com teor alcoólico inferior a 4%, podendo ser apontado como sinalizador de uma mudança de comportamento de consumo, evoluindo para patamares mais socialmente responsáveis.

Há, segundo o autor, um movimento de redução da utilização de malte⁴¹ em cervejas de venda em grande escala, ocorrendo a substituição do ingrediente por outros cereais mais baratos, oferecendo subsídios para os efeitos gerados pela crise econômica e da alta de preço dos insumos. Nas últimas décadas ocorreram avanços biotecnológicos em pesquisas com leveduras, os quais pretendem solidificá-las como tendência na produção cervejeira das próximas décadas.

Morado (2017), afirma que boa parte da demanda, de mão de obra no cenário cervejeiro atual, dadas as evoluções tecnológicas ocorridas nos processos produtivos, foi transferida do chão das fábricas para setores de distribuição, pesquisas, atendimento à clientes e comercialização dos produtos. O autor atribui a capacidade produtiva atingida nos últimos anos ao desenvolvimento biotecnológico e de automação. Acredita que, do contrário, haveria dificuldade de produzir suficientemente para atender a demanda de consumo.

Na atualidade os maiores produtores de cerveja são China, Estados Unidos, Brasil, Alemanha e Rússia. A China ocupa a primeira posição de produção de cerveja, atingindo a marca de 47,16 bilhões de litros por ano e representando 24,10% da produção mundial. O Brasil ocupa a 3ª posição, produzindo 13,33 bilhões de litros por ano, correspondentes a 6,8% da produção mundial⁴².

Segundo dados apresentados por Morado (2017, p. 359), a cada emprego direto existente no mercado cervejeiro, há aproximadamente 17 postos indiretos de trabalho.

Apenas o consumo de água e chá superam o consumo da cerveja no mundo. Devido aos fatores apontados (MORADO, 2017, p.362), tais como as campanhas antialcoolismo, a taxação excessiva de cervejas, a baixa diversidade na oferta de produtos por parte dos grandes conglomerados cervejeiros, além da competição com outras bebidas alcoólicas, essa curva de consumo, em algumas regiões, já performa

⁴¹ Morado (2017) lembra que até o século XX, as diferenciações aconteciam principalmente nas variações do malte e que no início do século XXI ocorreram muitas explorações com o lúpulo.

⁴² Dados divulgados pela Barth-Hass Group Report (2016-2017), *apud* Morado (2017, 360) é um dos distribuidores de insumos cervejeiros mais relevantes da atualidade.

negativa. Essa é uma realidade que vem preocupando empresas do setor, que procuram, através de pesquisas e ferramentas tecnológicas, identificar os fatos geradores, buscando pelo desenvolvimento de ações de reversão desse cenário. Apesar de existente, o autor reforça que, essa retração de consumo ainda não afeta o crescimento do mercado global, o qual mantém taxas positivas, superiores a 2%, há anos.

A Europa, segundo dados revelados em 2016⁴³, ainda se mantém como maior consumidora de cerveja no cenário global. China, Rússia e Brasil, apesar de serem grandes produtores, não lideram o *ranking* de consumo. A República Tcheca ocupa a 1ª posição, consumindo 142,4 litros *per capita*/ano, já o Brasil ocupa o 26º lugar, consumindo 67,70 litros *per capita*/ano. Uma curiosidade trazida pelo pesquisador Morado (2017, p. 365) é a de que a região da Baviera, na Alemanha apresenta o maior consumo de cerveja no mundo, 200 litros *per capita*/ano, só não ocupando o 1º lugar no *ranking*, por não ser um país independente.

A demanda por cerveja, segundo Morado (2017, p. 365), pode ser considerada inelástica, já que a variação do seu preço não afeta a sua demanda. Apesar dessa afirmação há o entendimento de que a renda *per capita* pode afetar o seu consumo. O pesquisador, ressalta, no entanto, que o fator mais influenciador do mercado cervejeiro é a carga tributária, a qual, em alguns países pode ultrapassar a 70% do valor final do produto. No Brasil essa carga chegara a aproximadamente 60%, em 2018.

A busca por incentivos fiscais é apontada como questão de alta relevância para o desenvolvimento da atividade cervejeira, porém em algumas situações podem gerar reflexos negativos. A União Europeia, por exemplo, criou na última década, incentivos fiscais para pequenas cervejarias, gerando um efeito colateral indesejado, levando as cervejarias de médio porte ao dilema de reduzirem o tamanho ou de entrarem no mercado competitivo das grandes cervejarias. Muitas foram vendidas ou fecharam suas portas.

Ferreira, Pereira, Rezende, Vieira (2019) contribuem com a sua pesquisa *Motivações de compra e hábitos de consumo: um estudo com apreciadores de cerveja artesanal*, complementando ao sintetizarem alguns aspectos acerca das motivações de consumo das cervejas artesanais no Brasil:

⁴³ Dados divulgados por Kirin Beer University Report (2016) *apud* Morado (2017, p. 364).

[...] o termo microcervejarias é novo e designa os empreendimentos do ramo que produzem cervejas com diferencial local, baseado no princípio de tradição e/ou qualidade diferenciada (CARVALHO et al., 2018). Longe de consenso sobre a definição de cerveja artesanal, Giorgi (2015) afirma que, apesar da evidência do crescimento da produção e do consumo de cervejas artesanais no Brasil nos últimos anos, seu público consumidor ainda é minoritário. O autor sugere que este fato esteja relacionado à ascensão do consumo de produtos “gourmet” no país (produtos sofisticados e de qualidade, ou seja, refere-se a um produto “exclusivo”).

Os autores ressaltam que nesse contexto, com o aumento na produção e no consumo de cervejas artesanais, no Brasil, tem-se também mudado a percepção das pessoas sobre a mesma. Contribuem ao ressaltar o estudo de Carrillo, Varela e Fiszman⁴⁴ revelando que, no mercado artesanal de cervejas o preço não é o elemento que traz competitividade e sucesso para as cervejarias, mas o apelo ao tradicional, ao artesanal e a qualidade dos ingredientes utilizados na fabricação da bebida. No mesmo sentido, Mejlholm e Martens e Murray e Kline⁴⁵, que afirmam que a conexão com a comunidade, desejo por produtos de consumo exclusivos e satisfação são os três fatores que mais se alinham com as visitas às cervejarias rurais, por exemplo. Isso acontece como forma de buscar pela identidade local.

Acrescentam que Maciel e Wallendorf⁴⁶, a questão do sabor ritualiza o consumo de cervejas artesanais ao difundir regras para armazenar, servir e beber cerveja, bem como tipos de copos, temperaturas e combinações de alimentos para revelar completamente os sabores de cada estilo de cerveja, analisando o aroma, a aparência, a sensação na boca, levando a uma impressão geral. Segundo os autores, alguns estudos já se ocuparam de procurar entender as preferências de consumidores de cervejas artesanais, como os autores Donadini e Porretta⁴⁷ que apresentam que as características mais importantes da cerveja artesanal são o recipiente, sendo preferido o de vidro, seguido pela tecnologia de fabricação, matérias-primas e o tipo de cervejaria.

Ferreira, Pereira, Rezende, Vieira (2019) também afirmam que, segundo a literatura, há atributos sensoriais, ligados ao sabor, à cor, ao cheiro, dentre outros, que influencia na escolha da cerveja artesanal a ser consumida. Acrescentam também, que, segundo Carrillo, Varela, Fiszman⁴⁸, há fatores extrínsecos como a origem, o

⁴⁴ *Apud* Ferreira, Pereira, Rezende, Vieira (2019).

⁴⁵ *Apud* Ferreira, Pereira, Rezende, Vieira (2019).

⁴⁶ *Apud* Ferreira, Pereira, Rezende, Vieira (2019).

⁴⁷ *Apud* Ferreira, Pereira, Rezende, Vieira (2019).

⁴⁸ *Apud* Ferreira, Pereira, Rezende, Vieira (2019).

tipo de produto, a conveniência, a marca, o preço e os aspectos socioculturais, a percepção do alimento com relação à saúde do consumidor, a idade do consumidor, a renda e o sexo que inspiram a busca pela cerveja artesanal a ser tomada.

Ambos os pontos da pesquisa, apesar dos fatores apontados como extrínsecos, convergem para um comportamento de consumo inserido dentro de uma demanda por experiências com atributos sensoriais, com diferenciações organolépticas, com conceitos tidos por artesanais, ainda não definidos, ensejando a necessidade de regulamentação para o setor.

2.4 A atividade no setor cervejeiro do Brasil em 2018

O setor cervejeiro, no Brasil, está em franco crescimento, numa espécie de ebulição, com o surgimento de um número cada vez maior de novas indústrias cervejeiras, com o aumento da produção de insumos, com o crescimento de associativismos, com discussões sobre temas de expansão e desenvolvimento para o setor, com pesquisas e avanços tecnológicos, dentre muitos outros.

Segundo a ABRACERVA (MELZ, 2019)⁴⁹, o Brasil ultrapassou o registro de mil cervejarias em 2019. Para Carlo Lapolli, presidente da ABRACERVA, as marcas independentes que produzem cerveja artesanal são, claramente, as responsáveis por essa expansão. Nas suas palavras:

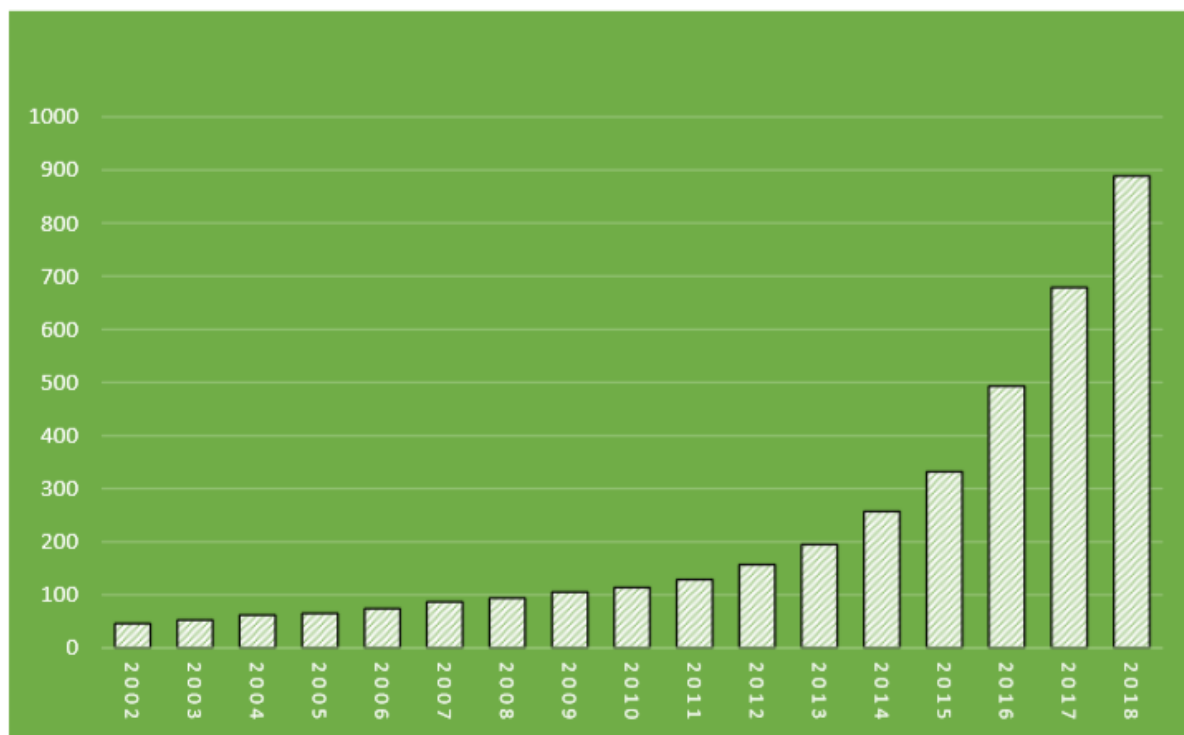
As grandes fábricas multinacionais não anunciaram um número significativo de novas plantas neste período. Por outro lado, ganharam notoriedade, espaço de gôndola e conquistaram o consumidor as empresas que prezam por um produto de qualidade, com matérias-primas superiores e atributos sensoriais que essas marcas não entregam.

No entanto, para efeito dessa monografia, serão utilizados dados fechados, divulgados através do O Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação, produzido pelo MAPA.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, publicou em seu Anuário de 2018, o número de cervejarias registradas no último ano, no país, atingindo a marca de 889 estabelecimentos no final do período.

⁴⁹ Marina Melz é jornalista, responsável pela Melz Assessoria de Imprensa que atua no mercado cervejeiro desde 2012, quando iniciou o atendimento ao Festival Brasileiro da Cerveja. Atualmente, além de cervejarias e da ESCM, atende à Abracerva. Mais informações: marina@melz.com.br.

O Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação (MAPA, 2018, p. 3) ilustra a evolução do número de cervejarias registradas no país, nos últimos anos, através do seu *Gráfico 2: Número de cervejarias registradas no Brasil*:



Fonte: Elaborado a partir dos dados de registro de produtos do MAPA. Disponível eletronicamente no Anuário do MAPA 2018, em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-mapa.pdf/view>. Acesso em: 18/08/2019.

O país, aumentou nos últimos dez anos cerca de 800%, o número de cervejarias registradas, dada à adesão ao movimento da “revolução cervejeira” iniciada na década de 1990, influenciada pela corrente norte-americana, podendo, esse crescimento, também estar atribuído, em boa parte, pela adesão ao associativismo das empresas cervejeiras de menor porte, através da ABRACERVA e da ACERVA, entidades as quais têm contribuído constantemente para o empreendedorismo e desenvolvimento no setor.

A agenda da ABRACERVA no ano de 2018 preocupou-se, além de exercer sua representatividade no setor econômico, em promover Congressos Nacionais, a Feira Expobrew, Palestras, além de Cursos, Rodadas de Negócios e Concursos. Essa rotina tem sido uma constante no trabalho da entidade, primando pelo desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal.

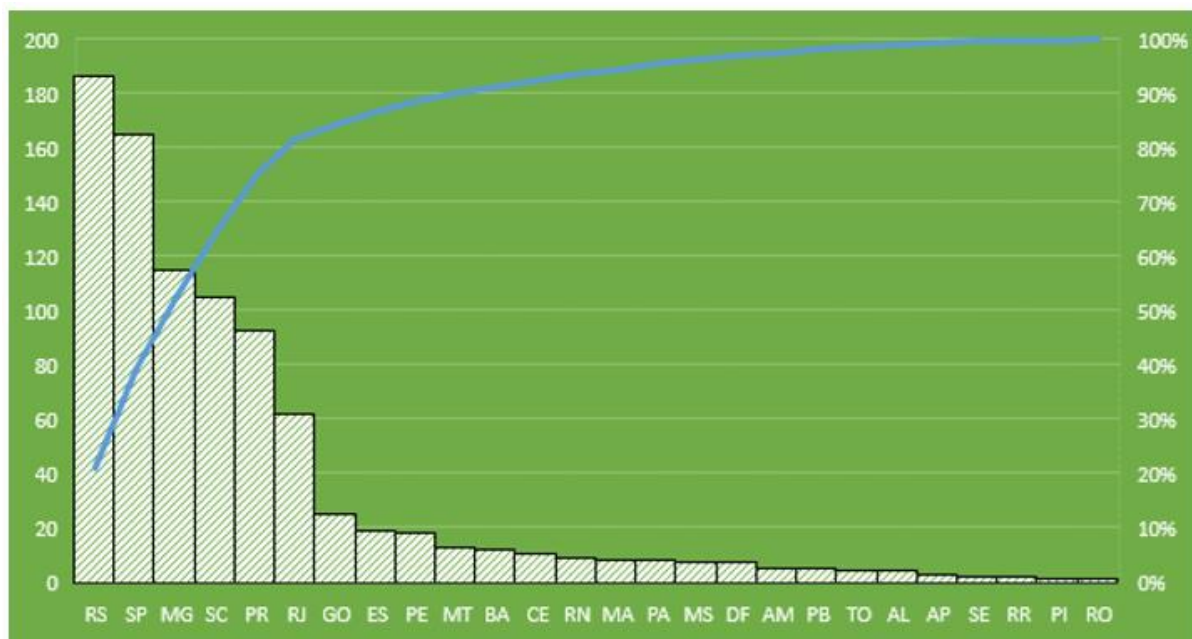
Lapolli (2018, p. 10), no documento *Mercado da Cerveja 2018*, da ABRACERVA, traz dados divulgados sobre a produção cervejeira no país, no período de 2018, informa que a fatia de mercado da cerveja artesanal no Brasil vem aumentando nos últimos anos, atingindo no último período índices entre 2,5% a 2,7% do volume da produção cervejeira total do país, próxima de 14,1 bilhões de litros.

O Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação (MAPA, 2018, p. 4), demonstrou através da sua *Tabela Evolução de Cervejarias por UF – Cervejarias por Estado*, que o Rio Grande do Sul assume a liderança no *ranking* dentre os estados brasileiros como maior esteio de cervejarias no país, com suas 186 cervejarias registradas ao final do período, apresentando um crescimento de 31% em relação ao ano anterior:

TABELA 1: CERVEJARIAS POR ESTADO (nº total)				
Nº	UF	2017	2018	Crescimento em %
1	Rio Grande do Sul	142	186	31,0
2	São Paulo	124	165	33,1
3	Minas Gerais	87	115	32,2
4	Santa Catarina	78	105	34,6
5	Paraná	67	93	38,8
6	Rio de Janeiro	57	62	8,8
7	Goiás	21	25	19,0
8	Espírito Santo	11	19	72,7
9	Pernambuco	17	18	5,9
10	Mato Grosso	11	13	18,2

Fonte: Elaborado a partir dos dados de registro de estabelecimentos do MAPA 2017 e 2018. Disponível eletronicamente no Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação, em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-mapa.pdf/view>. Acesso em: 18/08/2019.

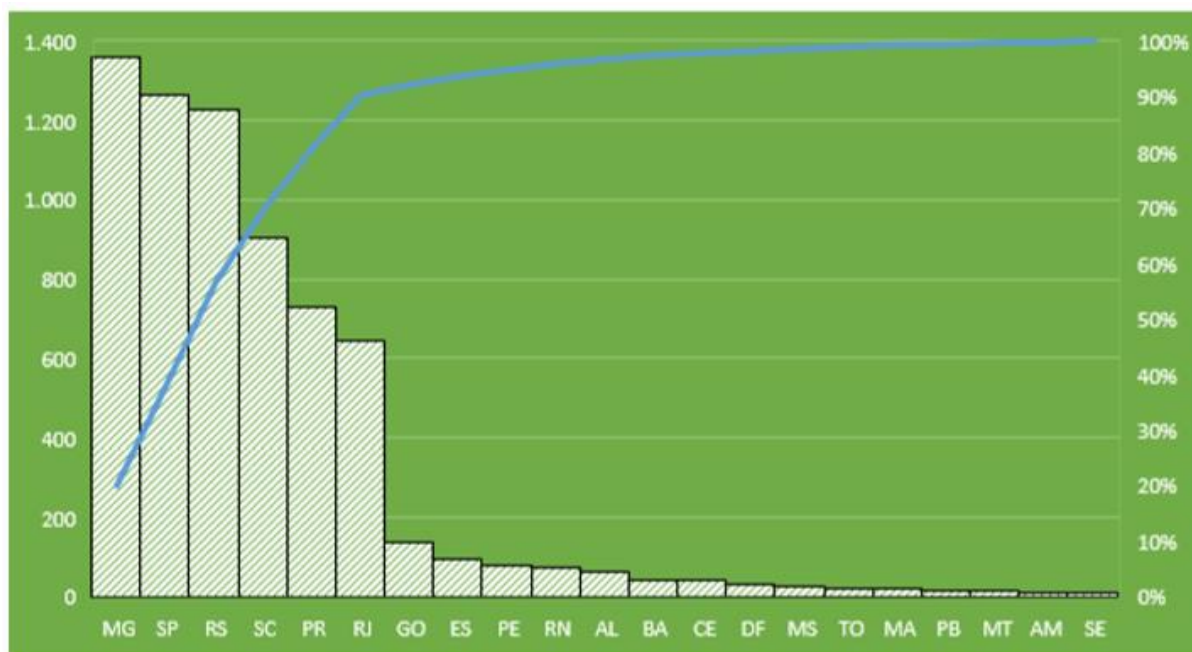
O referido Anuário do MAPA (2018, p. 4), em seu *Gráfico 3: Número de registros de estabelecimento por UF no Brasil*, demonstrou o número de registros nos estados brasileiros e, através dele, consegue-se perceber que o Rio Grande do Sul, São Paulo e Minas Gerais ocupam a liderança dentre os demais estados, no *ranking* nacional:



Fonte: Elaborado a partir dos dados de registro de estabelecimentos do MAPA. Disponível eletronicamente no Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação, em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-mapa.pdf/view>. Acesso em: 18/08/2019.

O registro de “rótulos” de cervejas ou chope junto ao MAPA, não implica necessariamente em “produção”, mas sim, em “autorização para produção”, após a concessão do registro.

Feita essa observação, outro dado trazido pelo Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação (MAPA, 2018, p. 2), foi o número de deferimentos de registros, o qual atingiu a marca de 6800 produtos para chopes e cervejas em 2018, segundo dados do referido Ministério. O Rio Grande do Sul ocupa a 3ª posição dentre os estados que tiveram deferimentos de rótulos, perdendo posição para Minas Gerais e São Paulo, conforme demonstra o seu *Gráfico 1: Número de Registros de produtos por UF em 2018*:



Fonte: Elaborado a partir dos dados de registros de produtos do MAPA. Disponível eletronicamente no Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação, em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-mapa.pdf/view>. Acesso em: 18/08/2019.

A Tabela 1: Registros por Município em 2018, do Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação (MAPA, 2018, p. 2), por sua vez, aponta que Porto Alegre, Rio Grande do Sul, lidera a lista de municípios na quantidade de registros de produtos no período, totalizando 465 novos deferimentos, embora o estado do RS não tenha ocupado a 1ª posição nesse *ranking* nacional:

Nº	Município	Nº Registro Produto
1	Porto Alegre	465
2	Nova Lima	277
3	Curitiba	227
4	Capim Branco	193
5	Caxias do Sul	193
6	Nova Friburgo	168
7	Blumenau	165
8	Rio de Janeiro	164
9	São Paulo	143
10	Guapimirim	136

Fonte: Elaborado a partir dos dados de registros de produtos do MAPA. Disponível eletronicamente no Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação, em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-mapa.pdf/view>. Acesso em: 18/08/2019.

Uma importante observação apontada pelo referido Anuário, é a de que as cidades que mais registraram produtos, demonstram uma configuração específica do setor cervejeiro. Nem todos os municípios com maiores números de registros de produtos cervejeiros no país possuem tradição na produção de cerveja. Nem todas possuem leis municipais de incentivo à atividade cervejeira e nem todas estão inseridas em polos cervejeiros constituídos. O município de Capim Branco, Minas Gerais, por exemplo, não costuma ser lembrado como centro cervejeiro, devido ao fato de que consta o registro de apenas uma cervejaria registrada nesse município, destinada a receber cervejas ciganas, uma prática que torna o número de registros de produtos exponencialmente maior, comparado a cervejarias com produção exclusiva de seus próprios rótulos⁵⁰.

Espirito Santo e Carniello (2019, p. 316) contribuem para o conceito de cervejarias ciganas:

Apesar da legislação considerar que cervejarias são as fábricas que produzem cerveja através da sua própria planta de fabricação, no Brasil alguns empresários estão adotando um modelo chamado cervejaria cigana, o qual usa a produção terceirizada. Este modelo, que também é adotado em outros países, teve o seu surgimento na Dinamarca (MOTA, 2015). Caracteriza-se por não possuir fábrica própria, mas desenvolve as suas próprias fórmulas de cerveja e depois contrata uma fábrica terceira para produzir. Este tipo de produção terceirizada é um modelo mais fácil de fabricação de cerveja, visto que o investimento inicial é baixo e o volume médio da produção contratada normalmente fica entre 1.000 a 20.000 litros por mês. Ao perceber que o número de cervejarias ciganas está aumentando, alguns empresários do setor estão construindo fábricas para atender exclusivamente a este modelo de negócio.

A forma de registro desses produtos alterou recentemente, por força do artigo 11, da IN nº 72 do MAPA, de 16 de novembro de 2018, passando a ocorrer por meio eletrônico, gerando expectativas no setor⁵¹.

⁵⁰ Hornink e Galembeck (2019, p. 54) conceituam cerveja cigana como a cerveja produzida em uma cervejaria cigana, utilizando da estrutura de outra cervejaria, com sistema produtivo ativo e legalizado para produzir cervejas.

⁵¹ O dispositivo prevê que o “registro será concedido automaticamente, ficando condicionado à disponibilização desta função no sistema SIPEAGRO”. Desse modo, após melhoria no sistema, que já está em andamento, o registro, após enviado ao MAPA, será automaticamente DEFERIDO e ficará disponível para download na aba produto do sistema. É claro que, mesmo sem a análise do fiscal, toda a legislação deverá ser seguida e antes de enviar a solicitação o usuário declarará ter ciência de toda a legislação que versa sobre a Produção, a Padronização, a Classificação, o Registro, a Inspeção e a Fiscalização da bebida que pleitear registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e comprometer-se-á a elaborá-la de acordo com as normas específicas, assumindo todo o ônus em caso de descumprimento da lei.

O MAPA acredita que essa inovação trará mais agilidade nos processos de registro do produto⁵² e no avanço do autocontrole por parte dos produtores. Nesse sentido foi produzido um manual de solicitação de registros de chope e cerveja, que traz as normas de registros de cerveja e contribuiu para o registro correto dos produtos.

Outro importante índice do cenário cervejeiro brasileiro, utilizado para demonstrar o desenvolvimento do setor, divulgado pelo MAPA é o da densidade cervejeira, extraído pela proporção entre a quantidade de habitantes de um determinado local, e a sua quantidade de cervejarias registradas. O Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação (MAPA, 2018, p. 5), através da *Tabela 2: Número de cervejarias por município e Densidade Cervejeira*, revelou o número de cervejarias por município e o referido índice:

Nº	Municípios	Nº Cervejarias	Nº	Município	Hab/Cerv
1	Porto Alegre	35	1	Porto Alegre	40.267
2	Nova Lima	19	2	Nova Lima	4.263
3	Caxias do Sul	16	3	Caxias do Sul	27.222
4	Curitiba	14	4	Curitiba	125.136
5	Nova Friburgo	10	5	Nova Friburgo	18.208
6	Sorocaba	10	6	Sorocaba	58.662
7	Juiz de Fora	9	7	Juiz de Fora	57.360
8	Petrópolis	9	8	Petrópolis	32.879
9	São Paulo	9	9	São Paulo	1.250.389
10	Belo Horizonte	8	10	Belo Horizonte	296.893
TOTAL	BRASIL	889	TOTAL	BRASIL	234.527

Fonte: Elaborado a partir dos dados de registro de estabelecimento do MAPA e IBGE Cidades. Disponível eletronicamente no Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação, em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-mapa.pdf/view>. Acesso em: 18/08/2019.

Porto Alegre/RS é a cidade com maior concentração de cervejarias no país, ocupando a 5ª posição no *ranking* de densidade cervejeira, dentre os 10 (dez) municípios com maior número de cervejarias do país, com 40.267 habitantes por cervejaria.

⁵² A auditora fiscal federal do MAPA-RS, em suas declarações (SCALCO, 2019. Ed.40, p. 54, reforça que o registro automático está disponível apenas para registro de produtos, contemplando tanto registro, alteração, renovação, quanto cancelamento. Ressalta, ainda que a empresa declara estar ciente da legislação vigente, ficando o registro do produto passível de cancelamento, diante de irregularidades quanto à características de sua classificação.

Nova Lima/MG possui a segunda maior concentração de cervejarias no país, ocupando a 1ª posição no *ranking* de densidade cervejeira, dentre os 10 (dez) municípios com maior número de cervejarias do país, com 4.263 habitantes por cervejaria, dada a sua baixa população.

A relevância dos municípios com maior número de cervejarias registradas no MAPA e a compreensão da densidade cervejeira como índice de desenvolvimento cervejeiro serão dados balizadores para a construção que se pretende fazer nos próximos capítulos.

3 A CLASSIFICAÇÃO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA, FATORES DE DESENVOLVIMENTO CERVEJEIRO, DESAFIOS E TENDÊNCIAS RELATADAS PELO SETOR CERVEJEIRO BRASILEIRO

Os temas abordados no capítulo anterior, além da historicidade da cerveja e da produção cervejeira no mundo, revelaram a influência da legislação no cenário cervejeiro ao longo dos anos, inclusive no seu processo produtivo e no comportamento de consumo da cerveja, desde o seu surgimento.

O setor cervejeiro, modificou consideravelmente nos últimos anos e ainda está em franca alteração. Tanto a análise e classificação da indústria cervejeira, quanto a identificação de seus principais fatores de desenvolvimento, de seus desafios e de suas tendências, contribuirão para, mais tarde, possibilitar a verificação da relevância da legislação municipal para a indústria cervejeira no município de Lajeado/RS.

Nesse capítulo serão abordados, de modo mais aprofundado, os fatores considerados relevantes para o desenvolvimento das cervejarias de menor porte, possibilitando, mais tarde, concluir acerca da real contribuição que uma legislação municipal vigente pode oferecer para o desenvolvimento do cenário cervejeiro local.

3.1 Classificação da indústria cervejeira no Brasil

A classificação conceitual da indústria cervejeira adotada pela *Brewers Association*⁵³, consiste em dividi-la entre: megacervejarias, cervejarias regionais, microcervejarias, e *brewpubs*⁵⁴. As últimas três podem⁵⁵, dadas as suas características de tradição e independência, serem enquadradas como artesanais (*crafts*). As megacervejarias, dadas as suas estruturas e processos produtivos altamente industrializados, não se enquadram como artesanais. Os portes são determinados, conceitualmente, conforme a capacidade produtiva⁵⁶:

- a) Megacervejarias: cervejaria que produz mais do que 700 milhões de litros/ano;
- b) Cervejaria regional: cervejaria que produz mais do que 1,76 milhão de litros/ano e menos do que 700 milhões de litros/ano;

⁵³ *Brewers Association* é a associação que representa as cervejarias norte-americanas pequenas e independentes.

⁵⁴ *Brewpubs* são bares-cervejarias.

⁵⁵ As cervejarias regionais, microcervejarias, e *brewpubs* podem ser enquadradas em artesanais ou não.

⁵⁶ Classificação da *Brewers Association*, *apud* Morado (2017, p.369).

c) Microcervejaria: cervejaria que produz menos do que 1,76 milhão de litros/ano;

d) *Brewpub*: microcervejaria que vende no mínimo um quarto da sua produção em seu bar ou restaurante.

Segundo Morado (2017, p. 369), há uma tendência de que as associações de Microcervejeiros do Brasil, como a ABRACERVA, por exemplo, também utilize essa classificação conceitual. No entanto, a classificação dos portes da indústria cervejeira está sujeita a alterações e se submete, oficialmente, à legislação específica vigente.

No Brasil não há diferenciação oficial quanto à classificação do modelo de produção cervejeira como artesanal ou comercial. Morado (2017, p. 374) leciona que pelos parâmetros adotados pela *Brewers Association*, e no seu viés, a tendência de parametrização mundial, o conceito de produção cervejeira artesanal (*craft*) deve seguir parâmetros de independência, tradição e dimensão.

Espirito Santo e Carniello (2019, p. 317) esclarecem os diferenciais das cervejarias artesanais em relação às megacervejarias:

Este é um mercado muito específico, no qual os empresários do setor não estão preocupados em competir em um mercado global dominado pelas grandes marcas, mas sim em mercados locais ou regionais. Para isso, esses empresários concentram-se nas brechas deixadas pelas grandes empresas, ou melhor, nichos de mercados oferecendo ao consumidor um produto e serviço único, diferenciado com alto valor agregado (KALNIN, 2002, p. 3). Tal movimento converge com a concepção de desenvolvimento de Dallabrida (2011), que enfatiza a potencialização dos recursos e ativos (materiais e imateriais, genéricos e específicos) existentes no local para fins de dinamização econômica e a melhoria da qualidade de vida de sua população.

Conforme relatado pelo autor, pelos parâmetros da *Brewers Association*, a independência diz respeito à limitação de participação de grupos empresariais pertencentes ao setor de bebidas, no capital do estabelecimento, estando restringida a, no máximo, 25% do seu capital; a tradição consiste em requerer a inclusão de produtos puro malte na composição da cerveja, e, ainda na exigência de que a maioria das bebidas alcoólicas produzidas seja tecnicamente considerada como cerveja; a dimensão está ligada ao volume de produção, devendo ser menor de 704 milhões de litros/ano.

Diante da ausência de classificação unânime nacional⁵⁷, associações como a ABRACERVA, criam selos de certificação, preocupando-se com a valorização e o fomento do consumo consciente de cervejas artesanais, também chamadas, no Brasil

⁵⁷ Há municípios que possuem classificações das cervejarias por capacidade produtiva, através de previsões legais por Leis Municipais.

como cervejas especiais.

Em 2018 a ABRACERVA⁵⁸ lançou seu selo de Cervejaria Independente Brasileira. Segundo a entidade, o aumento na produção e no consumo da cerveja artesanal trouxe, também, uma série de novos termos para as embalagens e propagandas: bebidas “especiais”, “puro malte” e “premium” invadiram as prateleiras e restaurantes. O selo contribui para a diferenciação entre as cervejarias consideradas artesanais, das cervejas não artesanais.

Machado, Trigueiro e Thiago (2019, p. 8) esclarece acerca das definições conferidas às cervejas artesanais:

[...]Cerveja especial ou artesanal, é uma categoria que abriga as cervejas de qualidade superior e de alto valor agregado. Em geral, são cervejas que utilizam receitas ou processos de fabricação diferentes das de fabricação em larga escala. Essas cervejas nem sempre são chamadas de Premium e, normalmente, não se autodenominam "Especial".

Pelas palavras do presidente da entidade Carlo Lapolli, a ABRACERVA quer que o consumidor escolha a sua cerveja consciente de que está ou não está apoiando o movimento das cervejas independentes do Brasil. Acredita que o consumidor, ao visualizar que o Selo está na marca, poderá sentir-se seguro quanto a estar comprando um produto verdadeiramente artesanal.

Nota da ABRACERVA (2019), em seu site oficial:

A ABRACERVA acredita na independência do mercado de cerveja artesanal no Brasil. Ainda que não haja definição legal sobre o que é artesanal, a nossa associação entende que ser independente de grandes grupos econômicos, que o cuidado com a matéria prima, que o sabor em primeiro lugar, antes do lucro e que práticas colaborativas e não predatórias são essenciais para o crescimento da cerveja artesanal brasileira.

O nosso selo é um emblema de nossos ideais. Cerveja Brasileira, Artesanal e Independente.

Para utilizá-lo, a cervejaria deve estar legalmente registrada junto ao MAPA, ser independente de grandes grupos econômicos, ser associado da ABRACERVA e cumprir todas as normas estatutárias da entidade.

O Brasil, dadas as suas diversidades culturais, climáticas e produtivas, é um território bastante propício a inovações, variações e releituras dos Estilos das Escolas Cervejeiras já existentes, mundialmente reconhecidas. A criatividade brasileira e a abertura do consumidor brasileiro à novas experiências e sabores, favorecem o desenvolvimento da produção cervejeira artesanal.

⁵⁸ A *Brewers Association* serviu de inspiração para essa iniciativa. Concede o selo à cervejarias ligadas à entidade, que cumpram os parâmetros exigidos.

Não há como prever o futuro das cervejarias tradicionais. O cenário cervejeiro no Brasil e no mundo está em transformação. Para Morado (2017), a consolidação nesse setor dependerá da inovação, criatividade, diferenciação e oferecimento de novas experiências ao consumidor. Nesse sentido, exemplifica com a Europa, berço de muitos estilos cervejeiros e historicamente forte consumidora e produtora de cerveja, a qual tem registrado queda de consumo de cervejas em favor de bebidas mais leves. São apontadas por ele, como agentes causadores desse fenômeno, as campanhas antialcoolismo, a taxação excessiva da cerveja, pouca diversidade na oferta de cervejas e a competição com outras bebidas alcoólicas.

3.2 Fatores relevantes para o desenvolvimento da Indústria Cervejeira de menor porte no Brasil e os desafios enfrentados pelo setor.

Muitos temas podem ser apontados como relevantes para o desenvolvimento da indústria cervejeira brasileira. Para os efeitos desse estudo não estão sendo consideradas na análise, as indústrias cervejeiras de grande porte, conceituadas como megacervejarias, estabelecimentos dominantes da cena cervejeira nacional, mas, sim, as indústrias cervejeiras de menor porte, conceituadas como cervejarias regionais, microcervejarias e *brewpubs*.

Antes de adentrar na discussão acerca dos fatores que possam ser considerados como específicos do setor cervejeiro artesanal, torna-se mister, considerar as observações de Lopes (2019, p. 25):

O meio empresarial é comumente hostil, abrangendo desde fornecedores incisivos, clientes exigentes, até legislações que dificultam as operações das pequenas empresas. Esse ambiente é, contudo, comum a todos aqueles que participam do mercado. Está, talvez, no conhecimento dos riscos e na capacidade de assumi-los, o melhor caminho para o sucesso e a perenidade de uma organização.

Considerado esse aspecto genérico do empreendedorismo brasileiro, algumas questões específicas do setor cervejeiro artesanal são merecedoras de discussão, para que seja possível a promoção do desenvolvimento do setor no Brasil. Dentre elas são apontadas a capacitação e a profissionalização. Ressalta-se, também, a necessidade de definição do próprio conceito de cerveja artesanal; o alto custo de produção, atribuídos, principalmente, pela carga tributária no país e a atual dependência de importação de insumos cervejeiros; a tolerância zero para o consumo de cerveja alcoólica; a importância de associativismo no setor cervejeiro; as políticas

de incentivo à promoção cultural do setor cervejeiro artesanal; as dificuldades de investimentos em marketing e em pesquisas tecnológicas, por parte dos estabelecimentos.

Juliano Mendes⁵⁹ (SCALCO, 2019. Ed. 41, p. 8), elenca, dentre os desafios de trabalhar com cerveja artesanal no Brasil, alguns como os de maior relevância: o baixo conhecimento do consumidor brasileiro, sobre as diferenças entre as cervejas especiais e as cervejas comuns; o maior custo para fabricação de cervejas especiais, tornando o preço do produto um obstáculo para a entrada do consumidor nesse universo.

No viés da relevância em se estabelecer níveis satisfatórios de capacitação dos consumidores e de profissionalização da mão-de-obra do setor cervejeiro, o Mestre-cervejeiro Arnaldo Luiz Ribeiro⁶⁰ (SCALCO, 2018. Ed. 35, p. 91), aponta a importância das Escolas Técnicas⁶¹ como instrumentos de desenvolvimento desse cenário. Segundo ele, A tecnologia e o processo dão sustentação para a manutenção e a melhoria contínua do processo cervejeiro.

Paulo Almeida⁶², em entrevista concedida à Revista da Cerveja (SCALCO 2019. Ed. 41, p. 87), apontou como dificuldades atuais do mercado cervejeiro brasileiro: a falta de capacitação e de profissionalização, as carências na legislação e os impostos. O empresário alertou para a existência do aumento da oferta das cervejas especiais, num cenário em que não há um proporcional aumento do consumo⁶³, concluindo que as microcervejarias estão dividindo um mesmo público consumidor. Menciona o importante desafio de convencer a sociedade sobre beber melhor, pois a bebida alcoólica, na sua opinião, não é um mal⁶⁴. Acrescenta que,

⁵⁹ Juliano Mendes é um dos fundadores da Microcervejaria Eisenbahn.

⁶⁰ Formado mestre-cervejeiro pela Doemens, na Alemanha e estudioso de Biologia Marinha e Ictiologia (estudo dos peixes).

⁶¹ O Brasil conta com duas importantes escolas cervejeiras: Escola Superior de Cerveja e Malte (ESCM) e Instituto da Cerveja Brasil. Na última década instituições de ensino passaram a oferecer cursos de formação cervejeira, à exemplo da Univates (Lajeado/RS), que passou a oferecer em 2019 o Curso Técnico em Cervejaria, formando profissionais que atendam a demanda qualificada do setor cervejeiro.

⁶² proprietário do EAP – Empório Alto dos Pinheiros (São Paulo), bar de cervejas artesanais referência na atualidade.

⁶³ Daniel Iglesias de Carvalho, presidente da ACERVA/TO, relatou à Revista da Cerveja, (SCALCO, 2019. Ed. 39, p.114) a atenção da entidade à qualificação técnica voltada a iniciantes, a qual tem como objetivo principal fomentar a cultura cervejeira, fazendo com que as pessoas entendam que existem estilos diferentes. Afirma que é preciso convencer o consumidor a se experimentarem e se permitirem conhecer novos estilos de cerveja.

⁶⁴ Sadi Homrich, engenheiro químico, colunista da Revista da Cerveja, (SCALCO, 2019. Ed. 40, p.26), ressaltou os benefícios medicinais da cerveja, com propriedades que podem contribuir para retardo do mal de Parkinson e de Alzheimer; para auxílio na prevenção da osteoporose, da prevenção de câncer de próstata; para melhorias de humor, dos índices de colesterol bom e para dilatação de vasos.

também na sua opinião, não se pode achar que imposto alto resolve o problema do alcoolismo e continuar taxando um produto de baixa qualidade igual a um produto de alta qualidade.

No mesmo viés, Juliano Mendes (SCALCO, 2019. Ed. 41, p. 8), em entrevista à Revista da Cerveja) contribui com o debate, afirmando que vê como uma grande conquista do meio cervejeiro no Brasil, a preocupação em educar quanto ao consumo de álcool, pois no seu entendimento as cervejas especiais vêm contribuindo muito para isso, uma vez que o foco do consumidor deixa de ser o consumo de grandes volumes e passa a ser uma experiência melhor, com menores volumes e procurando por mais aromas.

O Brasil, segundo o agrônomo Euclides Minella⁶⁵, em entrevista à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019. Ed 38, p. 65), ainda não é um país autossuficiente em malte:

O Brasil ainda não é autossuficiente em malte. Para isso, a capacidade da indústria precisa, no mínimo duplicar. A produção atual atende apenas cerca de metade do consumo. Excetuando-se algumas maltarias artesanais já em operação, existem três grandes produtores de malte no Brasil – Ambev, Agrária e Soufflet. [...]

O agrônomo Euclides Minella⁶⁶ revela importantes dados acerca de produção de insumos de cevada no Brasil:

O mercado de cervejas artesanais tem crescido muito nos últimos anos no Brasil, aumentando a demanda por insumos, especialmente pelo malte de cevada, que é a base do sistema produtivo. Atualmente a produção de cevada está concentrada na região sul do Brasil. Entretanto, a Embrapa tem desenvolvido, por meio do seu programa de melhoramento genético, cultivares de cevada cervejeira de duas fileiras, com potencial produtivo para outras regiões brasileiras, como locais de altitude do sudeste brasileiro.

Borowski (2012) e Ferreira (2015)⁶⁷, lecionam:

A cevada é um cereal de inverno de grande importância econômica no mundo. É uma cultura com múltiplos usos, utilizada para a produção cervejeira, para ração animal e na alimentação humana. No Brasil, devido às alternativas mais baratas de alimentação animal e humana, como o milho e a soja, mais de 95% da cevada é cultivada para fins cervejeiros.

Minella em entrevista à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019. Ed 38, p. 64) esclarece que as condições climáticas das principais regiões produtoras de cevada do Brasil são menos favoráveis do que as condições climáticas dos maiores países

⁶⁵ Agrônomo da Empresa Brasileira de Pesquisa agropecuária sobre Trigo - Embrapa-Trigo, de Passo Fundo/RS, especializado em melhoramento genético vegetal e que vem trabalhando com a criação de novas cultivares para maltarias.

⁶⁶ MINELLA (2009) *apud* SOUZA, MINELLA, GUARÇONI, FAVARATO, TEIXEIRA (2019, p. 45).

⁶⁷ BOROWSKI (2012) e FERREIRA (2015) *apud* SOUZA, MINELLA, GUARÇONI, FAVARATO, TEIXEIRA (2019, p. 45).

produtores, fazendo com que a cevada produzida no país⁶⁸ enfrente dificuldades em competir com a cevada importada.

Acrescenta, ainda, o pesquisador, que podem ser apontados como fatores que ainda inviabilizam o aumento da produção de cevada no país, a inexistência de um mercado alternativo formal com renda para cobrir pelo menos, o custeio da lavoura⁶⁹; e a instabilidade climática, principalmente na região Sul, causando insegurança da indústria e do produtor, sobre a quanto produzir e plantar.

O artigo Desempenho Agronômico e Qualitativo de Cultivares de Cevada Cervejeira no Estado do Espírito Santo, publicado pela EMBRAPA (SOUZA, MINELLA, GUARÇONI, FAVARATO, TEIXEIRA, 2019, p. 45), dispõe que:

Em nível mundial 65,8% (sessenta e cinco vírgula oito por cento) da produção de cevada se destina a alimentação animal, 18,9% ao processamento industrial, 6,9% à reserva de sementes, 4,7% à alimentação humana direta e 0,4% a outros usos. Em 2016, a área brasileira plantada com cevada foi de 95,6 mil hectares, com produtividade média de 3.920 (três mil, novecentos e vinte) kg por hectare e produção total de 374, mil toneladas (Companhia Nacional de Abastecimento, 2017⁷⁰). Em contrapartida, a demanda brasileira de malte de cevada foi de 1,2 milhões de toneladas (FERREIRA, 2015⁷¹), sendo que menos de ¼ desta demanda interna é atendida pela produção nacional. Isto demonstra a existência de um mercado potencial para suprimento desta demanda por parte dos agricultores.

Por outro lado, na contramão dessas perspectivas, Rodolfo Rebelo⁷² e Alessandro Pisa⁷³, em entrevista à Revista da Cerveja (SCALCO, 2018. Ed. 35, p. 54), defendem a brasilidade cervejeira⁷⁴. Rodolfo afirma que o futuro da autossustentabilidade de insumos no Brasil é uma real possibilidade dadas as inovações tecnológicas e o constante crescimento de cervejarias no país e afirma que o Brasil tem capacidade de produzir insumos de qualidade.

Retomando o tema tributação, José Augusto Griebeler⁷⁵, em entrevista à Revista da Cerveja (SCALCO, 2018. Ed. 34, p. 93) também aponta a tributação como

⁶⁸ Marcos Odebrecht Junior (SCALCO, 2019. Ed 38, p. 67), afirma que o Brasil possui um déficit de malte em aproximadamente 50% (cinquenta por cento) da demanda de 660 mil toneladas por ano.

⁶⁹ Segundo Minella (SCALCO, 2019. Ed 38, p. 64), cerca de 20% (vinte por cento) da cevada produzida no Brasil atinge o padrão exigido pelo mercado, basicamente cervejeiro. Ressalta que a cevada descartada não é competitiva no mercado de alimentação animal, causando prejuízo aos produtores.

⁷⁰ *apud* SOUZA, MINELLA, GUARÇONI, FAVARATO, TEIXEIRA (2019, p. 45).

⁷¹ *apud* SOUZA, MINELLA, GUARÇONI, FAVARATO, TEIXEIRA (2019, p. 45).

⁷² Rodolfo Rebelo, cervejeiro e mestre malteiro, apoiador da ideia do selo “malte 100% brasileiro” criado no início de 2018.

⁷³ Alessandro Pisa, diretor de planejamento Companhia Brasileira de Brassagem – CCB (São Paulo).

⁷⁴ Brasilidade Cervejeira, conforme descrito pela Revista da Cerveja (SCALCO, 2018. Ed. 35, p. 54): movimento iniciado pela Malteria Blumenau (SC), que visa incentivar a produção e uso de insumos nacionais, assim como, o investimento em pesquisa e desenvolvimento desse tipo de negócio. A ideia recente já inspira boas perspectivas e acredita num Brasil cervejeiro autossustentável.

⁷⁵ Sócio fundador da Cervejaria Urwald, de São Vendelino/RS.

um dos principais desafios para o setor, no Brasil, compreendendo a alta taxaço na bebida como fator que dificulta a comercializaço e reduz a margem de lucro, prejudicando o reinvestimento em tecnologia e inovaço.

No mesmo viés, contribui Rodrigo Yung⁷⁶ (2019), em entrevista, que “seria prudente analisarmos a tributaço do setor e a quem cabe a fiscalizaço e recolhimento tributário para conseguirmos identificar os possíveis incentivos tributários municipais para Cervejarias”. Acrescenta que para as Cervejarias optantes pelo lucro presumido ou real no Brasil estão distribuídas da seguinte forma: Federal – IPI, PIS, Cofins, IRPJ, CSLL, INSS, FGTS; Estadual – ICMS Próprio, ICMS ST, ICMS AMPARA e IPVA; Municipal – IPTU, ITBI. Na sua opinião, o IPTU é a tributaço que menos influência no preço do produto ou no custo operacional.

Yung (2019), também conclui, em entrevista, que “investir no Brasil é uma complexidade vergonhosa e desestimulante”. Segundo o administrador, investir no setor Cervejeiro também carrega esta complexidade, porém com uma carga a mais, que é a carga tributária que gira em torno de 50% do valor do produto, segundo ele. Acrescenta que legislaçoes que incentivem o desenvolvimento do setor são fundamentais para que o Brasil possa ter um mercado cervejeiro artesanal justo e crescente como ocorre em países Europeus e nos EUA, incentivando outros empreendedores a se instalarem na região e, segundo ele, gerando mais empregos, por consequência, poder de compra, conhecimento e cultura através da Cerveja.

O advogado, especialista em legislaço tributária, Eurides Veríssimo⁷⁷, elucidou em entrevista concedida à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019. Ed. 42, p. 19) que as cervejarias do país passaram a ter, com as alteraçoes trazidas pela Lei Complementar nº 155/2016, a opço de enquadramento no Simples Nacional⁷⁸, também conhecido como Supersimples, um regime de tributaço que oferece a

⁷⁶ Sócio-proprietário e administrador da Cervejaria Heilige, Rio Grande do Sul.

⁷⁷ Sócio do escritório de advocacia Veríssimo, Moreira e Simas Advogados, de Minas Gerais.

⁷⁸ Denominado pelo advogado tributário Eurides Veríssimo de Oliveira Junior, sócio do escritório Veríssimo, Moreira e Simas Advogados, em informaçoes prestadas à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019. Ed. 42, p. 20), como regime diferenciado de arrecadaço, cobrança e fiscalizaço de tributos aplicável a Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), previsto na Lei Complementar nº 123/2006, a qual sofreu recentes alteraçoes pela Lei Complementar nº 155/2016. Contempla, segundo o advogado, a unificaço do Imposto de Renda de Pessoa Jurídica (IRPJ), do Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI), da Contribuiço Social sobre Lucro Líquido (CSLL), da Contribuiço para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS), da Contribuiço para o PIS/Pasep (PIS), da Contribuiço Patronal, da Contribuiço Previdenciária (CPP), do Imposto sobre Operaçoes Relativas à Circulaço de Mercadorias e Sobre Prestaço de Serviço de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicaço (ICMS) e do Imposto Sobre Serviço de Qualquer Natureza (ISS).

possibilidade de recolhimento de impostos através de um documento único de arrecadação (DAS), oferecendo simplificação na forma de cálculo dos tributos e redução de custos operacionais, em relação aos demais regimes tributários vigentes no país. Sienta, no entanto, que nem todas as cervejarias se enquadram nos requisitos do regime de tributação, sendo recomendável a cervejarias de menor porte, com custos elevados da folha de pagamento em relação aos seus faturamentos.

Segundo Veríssimo, há a limitação de faturamento bruto anual para que haja a possibilidade de enquadramento das cervejarias neste regime tributário, cujo teto máximo deve estar limitado a R\$ 4,8 milhões. Reforça, nesse sentido, que a grande maioria das cervejarias do país acabaram não aderindo ao Simples⁷⁹, principalmente pelas restrições societárias que lhes são impostas, e pelo fato de que alguns benefícios não alcançam empresas adepts a esse regime, tais como parcelamentos tributários especiais que são concedidos, eventualmente, pela União.

Na visão de Rodrigo Yung, segundo suas declarações à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019. Ed. 42, p. 21), a adesão do Simples Nacional não foi recomendável à empresa, por dois motivos: o primeiro foi que a unificação não contempla a ICMS-ST (substituição tributária do imposto sobre circulação de mercadorias e prestação de serviços) e o segundo, foi por considerar baixo o teto de faturamento bruto anual, no valor de R\$ 4,8 bilhões.

A exportação como forma de alívio à asfixia tributária, é um dos olhares de Morado, em entrevista à Revista da Cerveja (SCALCO, 2018. Ed. 37, p. 87), pois, ela, segundo o pesquisador, permite o abatimento de impostos devidos em relação às matérias-primas usadas em produtos a serem exportados, considerando, na sua opinião, uma condição importantíssima a ser aproveitada.

Diante da carga tributária nacional considerada alta por empresários do Brasil⁸⁰, o movimento chamado “Semana da Justiça”, idealizado pela Cervejaria Invicta, vem ganhando novos adeptos, a cada ano, no Brasil. Scalco (2019, ed. 41, p. 72) reforça o entendimento de que o descontentamento com questões tributárias ligadas às cervejas especiais é uma constante entre empresas do setor. A alta

⁷⁹ Segundo informações reveladas pela ABRACERVA, a expectativa de adesão estava estimada em torno de 60% das cervejarias do país, porém esse número estaria próximo a 15%. Segundo Carlos, Lapolli (SCALCO, 2018. Ed. 32, p. 52), a entidade tinha a expectativa de que o teto fosse estabelecido em R\$ 14,4 milhões, contemplando a maioria das cervejarias do país.

⁸⁰ Rodrigo Yung (2019), ente da classe empresária cervejeira, afirma em entrevista à autora, que investir no setor Cervejeiro do Brasil carrega esta complexidade, chamada por ele de “vergonhosa e desestimulante”, com uma carga a mais, a carga tributária que gira, segundo ele, em torno de 50% do valor do produto.

tributação, segundo publicado pela Revista da Cerveja, continua sendo um dos principais motivos que dificultam a venda da bebida por um preço mais acessível ao bolso do consumidor.

A Cervejaria Invicta, de São Paulo, promove o movimento desde 2017 e já angaria parceiros adeptos. Foram atingidos pela ação mais de 289 municípios de 23 estados brasileiros. Segundo revelado pela Revista da Cerveja, na última edição, em março deste ano, foram oferecidos descontos de até 60% em rótulos da cervejaria e de cervejarias parceiras. Segundo declarações de Rodrigo Silveira⁸¹, à revista, essa ação contribuiu para a conscientização do consumidor quanto à carga tributária do produto, além de ter contribuído para que tenha proporcionado um maior acesso à degustação das cervejas especiais.

Dentro das esferas tributárias e políticas do Brasil, um importante acontecimento foi a recente criação da Frente Parlamentar Mista, em 22 de maio de 2019. Trata-se de grupo que atuará em favor da indústria brasileira de bebidas, defendendo interesses tributários e de concorrência no setor, junto ao Congresso Nacional e dentre outras forças políticas do Brasil.

A Frente inicialmente presidida pelo Deputado Federal Fausto Pinato (Partido Progressista de São Paulo), surgiu num cenário de insatisfação das indústrias multinacionais de bebidas, instaladas no norte do país, beneficiadas por anos com incentivos fiscais da chamada Zona Franca de Manaus, segundo Scalco (2019. Ed. 41, p. 70).

Segundo divulgado pela revista, ocorreram alterações, quando no governo do presidente Michel Temer, em 2018, o IPI foi reduzido de 20% para 4%, incentivando a produção e o consumo nacionais, causando desconfortos às multinacionais cervejeiras. Em decorrência dessa redução, há um trabalho dessas multinacionais, junto ao Congresso Nacional, para que seja promulgado novo decreto alterando a alíquota do IPI novamente para 20%, exclusivamente para indústrias cervejeiras nacionais, prejudicando, segundo o editor, a cadeia produtiva nacional e o próprio consumidor. Relata que, além dessas questões, a Frente pretende atuar em defesa de melhores políticas tributárias, promoção de geração de empregos, dentre outros.

Lapoli, presidente da ABRACERVA, em suas declarações na cerimônia de abertura da sessão, no Senado Federal, segundo (SCALCO, 2019. Ed. 41, p. 70),

⁸¹ Rodrigo Silveira é sócio da Cervejaria Invicta.

ressaltou a independência da entidade e firmou apoio à Frente, considerando positivo o diálogo direto com o Congresso Nacional, e a busca por melhorias nas condições de negócios para as pequenas cervejarias.

Na mesma oportunidade, Alberto Nascimento (SCALCO, 2019. Ed. 41, p. 70), diretor de relações institucionais da ABRACERVA, afirma que o momento é histórico e que é importante que a entidade esteja em contato com o grupo que irá atuar nessa Frente, defendendo os interesses das cervejarias independentes de todo o Brasil.

Ronaldo Morado em entrevista concedida à Revista da Cerveja (SCALCO, 2018. Ed. 37, p. 88) destacou, no mesmo sentido, a necessidade de união do setor cervejeiro, afirmando:

É preciso dar força às ACERVAS e à ABRACERVA. Que todos os envolvidos direta ou indiretamente no setor se associem, contribuam, participem. Acho muito positivo que bares, cervejeiros ciganos, estudantes, simpatizantes façam parte dessas associações para obter arrecadações de recursos que sustentem as iniciativas necessárias de fortalecimento do setor. A força da *Brewers Association* americana vem da união de não apenas de seus princípios.

O pesquisador afirma que o setor cervejeiro artesanal precisa se unir para aumentar o poder de influência, fortalecer a agressividade de marketing para expor a sua diferenciação das grandes cervejarias, disseminar conhecimento para atrair novos consumidores e ampliar o mercado, ocupando uma posição de crescimento, segundo Scalco (2018. Ed. 37, p. 88).

O movimento cervejeiro artesanal, crescente em toda América Latina, impulsionou, segundo Scalco (2019. Ed.40, p. 54), associações de cervejarias independentes de 16 países latino-americanos a buscarem a união para fortalecimento do setor. Foi criado no Panamá, em 14 de fevereiro de 2019, o Bloco Cervejeiro Latino-americano⁸², com o objetivo de integrar as cervejarias independentes dessa região. O Brasil representado pela ABRACERVA assumiu a vice-presidência do grupo presidido inicialmente pela Associação Uruguiaia.

No mesmo sentido, a Associação Brasileira de Produtores de Lúpulo - APROLÚPULO, fundada em 2017, busca o fomento à produção e à pesquisa do insumo cervejeiro, fortalecendo o setor de produção de insumos de lúpulo, desde o seu berço.

⁸² Compõem o Bloco: Argentina, Brasil, Chile, Colômbia, Costa Rica, El Salvador, Equador, Guatemala, Honduras, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru, República Dominicana e Uruguai (SCALCO, 2019. Ed.40, p. 54)

Outros fatores são considerados relevantes para o desenvolvimento do setor cervejeiro, a exemplo de Blumenau, em Santa Catarina, solidificou-se como Capital Brasileira da Cerveja. A cidade sedia o Festival Brasileiro da Cerveja, além do Concurso Brasileiro de Cervejas e da Feira Brasileira da Cerveja, posicionando-se no centro da cena cervejeira brasileira e latino-americana. Scalco (2018. Edição especial 2, p. 47), afirma que, mais do que ocupar esse importante título, a cidade é, hoje, arena para fóruns de discussão da cerveja não só no Brasil, mas no continente.

Os estabelecimentos da indústria cervejeira no Brasil, estão submetidas, dentre outras, principalmente ao Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, em âmbito nacional, às Resoluções dos Conselhos Regionais do Meio Ambiente, no que tange à questões ambientais, no âmbito estadual e às legislações municipais, no âmbito municipal, quando o município dispuser sobre matéria específica de incentivo aos estabelecimentos do setor.

Marco Aurelio de Oliveira Filho⁸³ (2019), em entrevista, comemora que as legislações federais remetam boa parte das ações aos estados e municípios, facilitando a mobilidade e as realidades locais. Dentro desse contexto, dada a realidade de que os projetos de desenvolvimento e de revisão das legislações municipais implicam, possivelmente, em discussões multidisciplinares exaustivas, questionado quanto as suas experiências e convicções, como agente transformador de legislações municipais, apontou alguns aspectos como tema imprescindível a ser contemplado por legislações municipais que pretendam oferecer relevância ao setor cervejeiro artesanal local.

Segundo o Engenheiro Industrial Químico, nas suas palavras, a principal questão está atrelada diretamente aos tópicos ambientais, que possuem legislações ultrapassadas e boa parte dos gestores públicos não tem compreensão e apresentam insegurança. No seu entendimento, sendo a legislação ambiental restritiva por comparação a empresas de portes milhões de vezes maiores, não se torna viável discutir proporcionalmente, transformando inviável muitos outros parâmetros, como a escolha da localização da atividade dentro do município, que pode ser muito importante para visibilidade no plano de negócio, por causa do plano diretor municipal,

⁸³ Marco Aurelio de Oliveira Filho é Engenheiro Industrial Químico; Mestre em Tecnologia de Materiais e Processos Industriais, Analista do Laboratório da Braskem S/A, desde 1999; Técnico Químico; Responsável Técnico de 27 cervejarias do Brasil, dentre elas a Bierdron de Lajeado/RS; Alambique e Fábrica de Kombucha.

que atrela à condição ambiental.

Oliveira Filho (2019), afirma que a própria questão ambiental também remete a outras dificuldades desproporcionais ao tamanho da atividade, que o ideal seria comparar ao empreendimento de um restaurante ou uma padaria. Ressalta que o Meio Ambiente, geralmente cobra, também, a alteração de habite-se de comércio para indústria nesta atividade, o que também considera desproporcional. Acrescenta que, ainda falando de Meio Ambiente, eles também consideram exigência comum o tratamento do efluente gerado através de uma estação de tratamento de resíduos líquidos, considerado, também por ele, como desproporcional por se tratar de atividade de poucas operações unitárias e afirma que as cobranças são fruto do comparativo com as grandes cervejarias.

Os fatores apresentados nesse capítulo representam aspectos considerados pelo setor cervejeiro como relevantes para o seu desenvolvimento e contribuirão, mais adiante, como critérios a serem avaliados para que seja possível considerar acerca da relevância da Lei Municipal de Lajeado nº 10.650, de 17 de julho de 2018, para o desenvolvimento local.

3.3 Principais tendências do Cenário Cervejeiro Atual no Brasil

O Brasil passa por um momento de melhorias na estruturação do setor cervejeiro, principalmente, do setor cervejeiro artesanal. O país caminha para um cenário de desenvolvimento cada vez mais sólido, passando pela busca da consolidação de seus conceitos cervejeiros, pela busca da autossuficiência de insumos, pelo seu desenvolvimento sustentável, por melhores leis de incentivo, pela redução da carga tributária e de impostos, pelo surgimento de uma escola cervejeira brasileira, pela ampliação da difusão do conhecimento sobre cerveja, dentre outros.

O Decreto 9.902/2019, trouxe inovações ao Decreto 6.871/2009 e à Instrução Normativa nº 54/2001⁸⁴, sob dois importantes aspectos, conceito de cerveja e rótulo, modernizando e compatibilizando a cerveja brasileira às novas tecnologias e tendências de mercado atuais no país. São os pontos de maior relevância, os previstos no seu artigo 36:

Art. 36.: Cerveja é a bebida resultante da fermentação, a partir da levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou de extrato de malte, submetido

⁸⁴A Instrução Normativa nº 54/2001 permanece em vigor em todos os demais aspectos, principalmente à classificação de rotulagem.

previamente a um processo de cocção adicionado de lúpulo ou extrato de lúpulo, hipótese em que uma parte da cevada malteada ou do extrato de malte poderá ser substituída parcialmente por adjunto cervejeiro.

§ 1º A cerveja poderá ser adicionada de ingrediente de origem vegetal, de ingrediente de origem animal, de coadjuvante de tecnologia e de aditivo a serem regulamentados em atos específicos.

§ 2º Os adjuntos cervejeiros previstos no caput e qualquer outro ingrediente adicionado à cerveja integrarão a lista de ingredientes constante do rótulo do produto, na forma especificada em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A capacitação sensorial, tanto olfativa, quanto visual, do consumidor, a sua vinculação aos conceitos da cerveja, dos seus ingredientes, do seu estilo e da sua qualidade, tendem a se fortalecerem como comportamento de consumo, ressaltando a importância do dispositivo legal em epígrafe.

O conceito de sustentabilidade, a exportação e a busca por vantagens competitivas através de fusões e aquisições, também podem ser compreendidas como tendências para a próxima década no setor cervejeiro brasileiro.

Limberger e Espíndola (2019, p. 161), ponderam sobre a vantagem das fusões na indústria cervejeira:

Na indústria cervejeira, assim como ocorre na indústria de alimentos e bebidas, a vantagem em adquirir uma empresa já existente ao invés de criar uma está relacionada à marca já consolidada no mercado e a extensa rede de distribuição já organizada[...]

A conceituação de cerveja artesanal não encontra consenso e tende a fortalecer a discussão acerca do tema, oferecendo condições para o desenvolvimento do setor cervejeiro nacional. Nesse contexto, FERREIRA, PEREIRA, REZENDE, VIEIRA (2019), relatam:

[...] embora não haja consenso sobre a definição precisa de cerveja artesanal, é comum que termos como premium, superpremium e gourmet sejam usados para caracterizar cervejas de qualidade superior. Contudo, a Brewers Association (2019) define cervejas artesanais como aquelas que são produzidas em pequena escala, por um processo de fermentação relativamente lento e com algum outro diferencial quando comparadas às cervejas industriais comuns, como por exemplo, sem adição de estabilizantes, corantes ou aromatizantes. [...]

A cultura artesanal, na cena cervejeira atual, tende a ser fortalecida e foi dentro deste entendimento, na intenção de contribuir para a conceituação do termo artesanal, Bruna Gewehr⁸⁵, em sua dissertação de mestrado, na UFRGS, ainda não

⁸⁵ Mestre em Desenvolvimento Rural do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - PGDR/UFRGS. Atua como tutora a distância no Bacharelado em Desenvolvimento Rural PLAGEDER/UFRGS. Pesquisadora no grupo de pesquisa NESAN - Núcleo de Estudos em Segurança Alimentar e Nutricional, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Participa do ASSSAN Círculo - Círculo de Referência em Agroecologia,

publicada, “Qualidade lupulada: o significado de artesanal na rede cervejeira gaúcha”, foi apontado como o primeiro trabalho acadêmico que discute o termo no país. A pesquisadora, segundo Scalco (2019. Ed. 41, p. 68), analisou a rede cervejeira de Porto Alegre/RS e Nova Petrópolis/RS, concluindo que cerveja artesanal não é apenas caracterizada pela escala ou tamanho de produção, mas, sim, a quem faz, como faz e como comercializa, uma tríade, segundo ela, que gera um certo “código de ética do artesanal”. Menciona à Revista da Cerveja que pretende contribuir com a definição do que é cerveja artesanal, colaborando com a construção de uma legislação específica, que reconheça as particularidades do setor, criando critérios relacionados não somente à escala, mas à exemplo do modelo norte-americano, modos de comercialização e atores envolvidos na produção para caracterizar as cervejarias artesanais.

Luanna Clopper⁸⁶, em entrevista à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019. Ed. 41, p. 55) destacou o importante papel ocupado pela cerveja no cenário artesanal, inaugurando novo espaço no Segundo Mundial de La Bière⁸⁷ e fortalecendo o conceito de cerveja artesanal trazido por ele, um evento ocorrido entre maio e junho de 2019, em São Paulo:

A cerveja está tão ligada a um estilo de vida que valoriza o local, o pequeno, o feito à mão. É a cerveja abrindo portas para outros produtos artesanais, como queijos, embutidos, café, destilados, kombucha, isotônico natural. [...] Queremos com isso, sair deste debate raso do que é artesanal, se está ligado à tamanho, etc. Não interessa se ele é produzido por um grande ou pequeno, mas o que ele traz de novo. O importante é discutir legado, entrega, transformação social através de um movimento artesanal, que até pode ser grande, mas pensa artesanal.

Algumas tendências mundiais do setor cervejeiro são consideradas como potenciais tendências no Brasil, segundo Morado (2017). Dentre elas: o aumento da

Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Fez parte da equipe executiva da III Conferência Internacional Agricultura e Alimentação em uma Sociedade Urbanizada - AgUrb. É membra do projeto de Pesquisa Mercados alimentares: redes, qualidades e estratégias territoriais - MARQUETS. Possui graduação no curso superior de tecnologia em Gastronomia pela Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - UFCSPA (2016). Participou durante o ano de 2014 como bolsista do Grupo de Trabalho de Gastronomia Regional da Casa Civil/Governo do Estado do Rio Grande do Sul coordenado por Jussara Pereira Dutra, criado por decreto estadual em 2011, com finalidade de valorizar e divulgar a Gastronomia Regional do Rio Grande do Sul. Possui formação técnica em administração pelo Instituto Federal Rio Grande do Sul - IFRS/Campus Porto Alegre (2012). Informações coletadas do Lattes em 03/06/2019. Fonte: site o escavador <https://www.escavador.com/sobre/12222738/bruna-gewehr>. Acesso em 23/09/2019.

⁸⁶ Luana Clopper, da GL Events, organizadora do *Mondial de La Bière*.

⁸⁷ “*Mondial de La Bière*” possui tradução livre de “Mundo da Cerveja” pelo google tradutor: <https://translate.google.pt/#view=home&op=translate&sl=fr&tl=pt&text=Mondial%20de%20la%20bi%C3%A8re>. Acesso em 30/09/2019.

demanda por cervejas especiais, proporcionando ao consumidor novidades de sabor e estímulo ao seu amadurecimento sensorial; a saturação da cerveja-padrão oferecida por megacervejarias em larga escala; o aumento da oferta de produtos premium, as quais podem proporcionar maior margem de lucro; uma maior preocupação com o perfil sensorial do consumidor, sabor e apresentação da cerveja, passando o consumidor a ter mais acesso à informações e a apresentar paladar mais apurado, mais focado na busca de maior satisfação sensorial, não somente do paladar, mas em relação a todos os demais elementos envolvidos no consumo de cerveja, tais como sabor, rótulo, cor, aroma, ambiente, dentre outros.

Torna-se interessante reforçar como tendências para o setor, alguns fatores já abordados no subcapítulo 2.3, apontados como perspectivas do mercado cervejeiro quanto à produção e ao consumo: as ações de marketing deverão estar mais voltadas ao estilo da cerveja e menos voltada à marca; uma maior evidência na intenção de consumo voltada à requisitos quanto à organicidade dos insumos, tais como ingredientes sem agrotóxicos, processos de produção sustentáveis e que evitem adição de insumos transgênicos e artificiais; um maior surgimento de cervejarias regionais, inovadoras e de consumo local; popularização das cervejas no circuito gastronômico e aumento da adesão ao consumo de cervejas frutadas e aromáticas; o aumento das *sessions beers*, aromáticas e de reduzido teor alcoólico, seguindo a ebulição da tendência de comportamento socialmente responsável; o aumento da utilização de leveduras na produção cervejeira; a busca pela substituição do malte por outros cereais, diante do aumento de demanda e escassez da disponibilidade de malte para oferta, situação que tem ocasionado a elevação do preço de custo do insumo; o movimento de expansão da disponibilidade de franquias de produtos e serviços cervejeiros;

Valorização da cerveja local tem se demonstrado como tendência de consumo no Brasil, a exemplo dos estabelecimentos do estado de Santa Catarina, que contam, segundo Scalco (2019. Ed. 37, p. 74) com o movimento e o selo “Eu bebo cerveja local”, visando incentivar além da produção cervejeira local, fortalecer o argumento de que a cerveja consumida no seu local de produção está sempre fresca, eliminando, também, custos com logística, armazenamento, distribuição etc.

Nesse aspecto, contribuem FERREIRA, PEREIRA, REZENDE, VIEIRA (2019):

[...]consumidores que apreciam cervejas de alta qualidade e que se atentam

e valorizam a origem e a região de fabricação do produto. Nesse aspecto, o propósito das empresas do setor é encantar os consumidores que estão dispostos a pagar por um produto diferenciado em aromas, sabores, cores e teor alcoólico. Ademais, conforme a Associação Brasileira da Cerveja Artesanal (ABRACERVA, 2018), as cervejarias artesanais e independentes estão conscientizando o consumidor sobre a degustação da bebida, além de contribuírem para a cultura gastronômica local.

Os *brewpubs* são fábricas-bar, e demonstram-se como tendência no setor cervejeiro, fomentada pela emergente cultura de valorização da cerveja local. Daniel Silveira⁸⁸ aponta a possibilidade de equilíbrio e relação custo-benefício da cerveja produzida e consumida no local, além da oportunidade de oferecer ao consumidor final um produto fresco, com características sensoriais preservadas, como diferenciais desse modelo de estabelecimento cervejeiro. O registro junto ao MAPA, ocorre como qualquer outro estabelecimento cervejeiro. Nos âmbitos estadual e municipal, o principal fator é o zoneamento do seu município⁸⁹.

Outra tendência, cada vez mais emergente é o surgimento de iniciativas públicas de incentivo ao desenvolvimento de rotas cervejeiras, a exemplo do Vale da Cerveja, criado em 2016, pela iniciativa da Prefeitura de Blumenau, Santa Catarina, e outras entidades. Nasceu da necessidade de organizar o turismo na região, que já vem sendo reconhecido como referência de destino cervejeiro há pelo menos uma década.

Espirito Santo e Carniello (2019, p. 323), contribuem ao analisar as microcervejarias da Região do Médio Paraíba Fluminense:

O setor público da região, percebendo o crescimento do setor de cervejas especiais e a atração de turismo para a cidade, vem desenvolvendo parcerias e leis para fomentar o setor. Exemplo é o distrito de Ipiabas, que pertence a cidade de Barra do Piraí-RJ, um local que possui duas microcervejarias associadas à CERVASUL, e que estão se mobilizando junto com o poder público em desenvolver eventos que terão as microcervejarias como atração. Além disso, a cidade já promulgou uma lei de incentivo para instalação de novas fábricas de cervejas artesanais na região de Ipiabas com o objetivo de transformar o distrito num polo turístico cervejeiro (BARRA DO PIRAÍ, 2017). Para aproveitar melhor a junção das microcervejarias, turismo e os atrativos naturais de uma região, diversos locais já estão criando as suas rotas de turismo cervejeiro. Segundo Ministério do Turismo (2014), O Rio de Janeiro está investindo no projeto da Rota Cervejeira, um circuito que interliga os produtores de cerveja da região, incluindo as micros e grandes cervejarias, e ainda os bares e pubs que produzem a própria cerveja no local. Acompanhando esse mesmo modelo, a CERVASUL criou um caminho cervejeiro, realizando parcerias com hotéis, restaurantes e agências de turismo locais que irão ofertar o caminho para todo o Brasil.[...]

⁸⁸ Daniel Silveira é um dos sócios do Cathedral, famoso *brewpub* de Maringá/Paraná.

⁸⁹ Em alguns municípios, a exemplo de Maringá, no Paraná, os *brewpubs* recebem tratamento de bares, restaurantes padarias e lanchonetes e não mais como indústria, segundo a Revista da Cerveja (SCALCO, 2019. Ed. 41, p. 83).

Em entrevista à revista da Cerveja (SCALCO, 2019. Ed. especial 3, p. 12), Carlo Bressiani, diretor da ESCM declarou que a ideia passou a ser discutida após a percepção de que a região contava com muitas empresas da área cervejeira e também pelo fato de que Blumenau é cidade-palco de importantes eventos do setor cervejeiro como a Oktoberfest, o Festival Brasileiro da Cerveja, concursos cervejeiros, além de ter iniciativas pioneiras, como a Escola Superior de Cerveja e Malte e, também, uma micromaltaria.

O Vale da Cerveja é composto por mais de 70 associados, dentre eles, 12 cervejarias e a ESCM. Contempla municípios do chamado Vale Europeu, no estado de Santa Catarina, dentre eles: Blumenau, Brusque, Gaspar, Guabiruba, Ibirama, Pomerode e Timbó. Tem o objetivo de valorizar o potencial cervejeiro da região, integrando cerveja, turismo e gastronomia, além de qualificar os participantes para que atendam o turista de forma padronizada e estabelecer a região como rota turística, inclusive foi criado o selo Vale da Cerveja, podendo o mesmo ser utilizado apenas pelos estabelecimentos associados.

No mesmo caminho, o Polo Cervejeiro de Ribeirão Preto. Segundo dados divulgados pelo Estado de São Paulo⁹⁰, a atividade artesanal está em franca expansão na microrregião de Ribeirão Preto, no Estado de São Paulo, considerado um dos principais polos cervejeiros do País, apoiado pela Associação Comercial e Industrial de Ribeirão Preto (ACIRP), que tem como missão promover a cultura cervejeira, fortalecer sua identidade e de suas microcervejarias.

O Estado revela que, Ribeirão Preto e sua região, têm dois milhões de habitantes, com densidade cervejeira de 1 cervejaria a cada 100 mil habitantes, gerando, cada uma, 25 empregos diretos. A cidade conta com 12 cervejarias artesanais, oito delas participam do polo cervejeiro, juntamente com uma de Sertãozinho, de São Paulo. São produzidos por ano 2.868 mil litros de 55 estilos diferentes de cervejas, que já receberam 30 medalhas nacionais e internacionais em competições cervejeiras.

No Rio de Janeiro, também foi criado recentemente, o Polo Cervejeiro Artesanal de Nova Friburgo, através da Lei Estadual 7954/2018, contemplando 12 municípios, com o objetivo de consolidar a região como produtora de cerveja

⁹⁰ Informações disponíveis em: <https://www.agricultura.sp.gov.br/noticias/ribeirao-preto-e-um-dos-maiores-polos-cervejeiros-do-estado-de-sao-paulo/>. Acesso em 06/10/2019.

artesanal, aumentar o turismo, desenvolver a economia local e criar oportunidades para outros entes do setor, tais como produtores rurais de lúpulo.

No mesmo sentido, cada vez mais, Porto Alegre se fortalece como Centro Cervejeiro. Tem sediado múltiplos eventos ligados ao setor cervejeiro, tal como Copas da Cerveja POA, Congressos da Cerveja POA e Festivais da Cerveja POA.

O administrador Rodrigo Yung (2019), quando questionado em entrevista, diante da apresentação da união do setor cervejeiro artesanal e a congregação de seus esforços em manter associações para sua representatividade, nacional e internacional, como tendências e como fatores de relevância para o seu desenvolvimento, afirmou acreditar menos interferência do Estado e mais liberdade nas decisões de pessoas físicas, jurídicas e associações. Ao ser questionado, na mesma ocasião, sobre a sua opinião quanto ao Estado, na sua esfera municipal, como agente de contribuição para o fortalecimento dessa união e desse associativismo, declarou acreditar que a contribuição que o Estado, na esfera municipal, poderia fazer para o fortalecimento da união associativa dos cervejeiros seria não atrapalhar com regras retrogradadas e pouco incentivadoras.

No mesmo sentido acrescenta Marco Aurelio de Oliveira Filho (2019), que para entender melhor esta visão sobre a questão legal, tem alguns fatores que são determinantes, principalmente, segundo ele, pela questão cultural do nosso país, de burocratização, que atrapalha qualquer empreendimento. Ao mencionar especificamente das Microcervejarias, Marco afirma que elas são consideradas como uma novidade no ramo empresarial em todo país e está havendo uma explosão no número de empresas deste setor. Denuncia que as microcervejarias são comparadas, geralmente, com grandes cervejarias, que produzem milhões de vezes mais. Desta forma, no seu ponto de vista, as questões ambientais são entraves desatualizados que muitos municípios do Brasil estão despreparados para avançar e constituir novas legislações.

Acrescenta Morado (2017), que é possível prever a consolidação do Brasil como importante produtor de cerveja artesanal e acredita que haverá favorabilidade para ampliação de exportações.

Os principais países importadores da cerveja exportada pelo Brasil, Segundo Scalco (2019. Ed. 40, p. 55), são Argentina, Bolívia e Paraguai. No entanto, há um recente movimento em estabelecer os Estados Unidos como forte destinatário para as cervejas brasileiras exportadas, a exemplo das cervejarias WaY Beer e Dado Bier,

as quais têm destinado grande parte de suas exportações, principalmente, para o Estado norte-americano, segundo Scalco (2019. Ed. 40, p. 55) e Scalco (2018, Ed. 36, p. 9).

Sustentabilidade é um conceito bastante presente nas tendências das cervejarias brasileiras, à exemplo da Cervejaria São Bento, que mesmo, iniciante, comercializando cervejas desde 2017, conduz o seu desenvolvimento dentro de um conceito sustentável. No mesmo viés e, principalmente no que tange à embalagem, a Cervejaria Dado Bier orgulha-se por ter 90% de suas embalagens em lata, um produto absolutamente reciclável e que oportuniza a geração de renda a catadores de materiais recicláveis, segundo declarações do seu fundador, Eduardo Bier à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019, Ed. 40, p. 85).

A Cervejaria Edelbrau, de Nova Petrópolis, no Rio Grande do Sul, também, dentro de seu conceito de sustentabilidade, investiu fortemente, desde sua constituição em 2011 em tecnologias sustentáveis, de reaproveitamento da água da chuva para serviços de manutenção da fábrica, utilização de madeira de reflorestamento para a caldeira, destinação do malte descartado para alimentação de animais, e recentemente investiu na instalação de uma usina fotovoltaica, geradora de mais de 100% de eficiência para a demanda da fábrica, tornando suas atitudes positivas para a empresa e para o meio ambiente, inspirando ações de outros estabelecimentos do setor.

A responsabilidade ambiental, segundo Eduardo Felisbino⁹¹ (SCALCO, 2018. Ed. 34, p. 63), está presente na empresa, levando a empresa a receber o prêmio de ouro no 2º Prêmio Brasil Brau na categoria Gestão de Negócios em Cerveja - categoria Sustentabilidade. Segundo suas declarações à Revista, o grande papel do prêmio Brasil Brau⁹², na sua opinião, é mostrar a capacidade de gestão das cervejarias artesanais brasileiras, e que não se trata somente de fazer um grande produto, mas de gerir um negócio com responsabilidade, respeito e muita criatividade. Dentre as principais ações sustentáveis da empresa estão: tratamento de efluentes, destinação dos resíduos de malte para alimentação animal e transformação de sacos de malte utilizados na fábrica em sacolas sustentáveis para seus clientes.

⁹¹ Eduardo Felisbino é sócio da Cervejaria Lohn Bier, de Lauro Müller, em Santa Catarina.

⁹² Importante Feira da Indústria Cervejeira da América Latina.

Paulo Almeida⁹³, em entrevista concedida à Revista da Cerveja (SCALCO, 2019 ed. 41, p. 88), aponta como objetivo principal das cervejarias, no seu ponto de vista, a melhoria na qualidade das cervejas, e não necessariamente o crescimento, indicando o fator qualidade, como uma tendência no setor cervejeiro. O empresário avalia a cena cervejeira como inventiva, com produtos de ótima qualidade, com ampliação de fronteiras, da oferta.

⁹³ Paulo Almeida é sócio do EAP – Empório Alto dos Pinheiros (São Paulo).

4 CONTRIBUIÇÕES DA LEGISLAÇÃO MUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO DA ATIVIDADE CERVEJEIRA DE MENOR PORTE NO MUNICÍPIO DE LAJEADO/RS

As legislações de incentivo ao empreendedorismo, tendem a estar em descrédito entre o corpo empresarial no Brasil, à exemplo das declarações de Rodrigo Yung (2019), em entrevista. O empresário afirma que, infelizmente não consegue visualizar as legislações municipais atuais incentivadoras ou favoráveis para negócios médios ou pequenos e não é diferente do setor de cerveja de pequeno porte. Visualiza incentivos à grandes companhias por conta da facilidade de mensurar e visualizar o investimento a ser realizado e o crescimento regional que uma grande companhia pode trazer à cidade, diferente de uma pequena empresa.

Na contramão dessa realidade, esse capítulo pretende oferecer subsídios que ofereçam substância à verificação acerca da relevância da Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, para o desenvolvimento da atividade cervejeira de menor porte no município de Lajeado, Rio Grande do Sul, bem como, verificar a sua adequação às expectativas de tendências para essa fatia do setor cervejeiro, possibilitando prever a sua relevância para algumas das perspectivas apontadas.

Para efeitos desse capítulo, o termo desenvolvimento possui conotação principal de aumento da densidade cervejeira⁹⁴, podendo, por vezes absorver significados que remetam à ideia de majoração de índices, tais como turísticos, culturais, econômicos, dentre outros e aumentos de incentivos que ofereçam maior sustentabilidade aos entes do setor cervejeiro.

4.1 Legislações de incentivo à atividade cervejeira nos cinco municípios com maior número de cervejarias registradas no Brasil ao final de 2018 e a Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, no município de Lajeado/RS.

A minoria dos municípios brasileiros possui legislação municipal específica de

⁹⁴ A utilização desse índice, apesar de útil como ferramenta para aferição da efetividade da Legislação de incentivo, Yung (2019), em entrevista, relata, tal como pode ocorrer com outros empreendedores, que diante da abertura dos pubs da Heilige, não são considerados incentivos municipais para a escolha do município quando da abertura de uma nova unidade. Afirma que a avaliação passa pelo desenvolvimento econômico da cidade e da região, o IDH da cidade, faixa etária dos moradores, nível de escolaridade dos moradores e outras análises a mais. No entanto, Yung (2019) ressalta que quando se refere à abertura de uma nova microcervejaria da Heilige em uma nova cidade há a avaliação e a comparação de incentivos municipais para tomada de decisão.

incentivo ao desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local. Rodrigo Yung (2019), sócio e administrador da Cervejaria Heilige, de Santa Cruz do Sul/RS, compreende que legislações favoráveis incentivam o desenvolvimento e melhoria do setor, e não apenas do setor, mas da região onde as Cervejarias estão inseridas. Na sua opinião as Cervejarias, agregam cultura, informação, música, conhecimento, diversidades, respeito e diversão. Acrescenta Yung (2019) que as “legislações favoráveis a instalação de novas cervejarias além de fortalecer o polo cervejeiro regional, ajudariam a deixar o fardo mais leve para os empreendedores deste setor”.

Marco Aurelio de Oliveira Filho (2019), no mesmo entendimento, compreende a legislação como agregadora de contribuições reais ao desenvolvimento do setor cervejeiro ao declarar, em entrevista, que as legislações municipais específicas de incentivo ao desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local são, com certeza, uma condição real de contribuição para o meio cervejeiro.

Nesse viés, o presente subcapítulo pretende apresentar, de forma resumida, as legislações municipais específicas que se destinam ao incentivo à atividade cervejeira nos cinco municípios com maior número de cervejarias registradas no Brasil ao final de 2018 e no município de Lajeado/RS.

São elas, Porto Alegre/RS, com 35 cervejarias registradas, Nova Lima/MG, com 19, Caxias do Sul/RS, com 16, Curitiba/PR, com 14 e Nova Friburgo/RJ, com 10. Lajeado/RS, município objeto da Lei, possuía 2 cervejarias registradas, ao final do mesmo período.

Porto Alegre ocupa o primeiro lugar, dentre os municípios do país, em registros de cervejarias no MAPA, porém possui uma legislação municipal que contempla especificamente incentivos a estabelecimentos do setor cervejeiro, dispondo sobre a caracterização, o processo de aprovação e o licenciamento apenas de *brewpubs* no município, o Decreto nº 19.525, de 4 de setembro de 2016⁹⁵.

⁹⁵ Marco Aurelio de Oliveira Filho (2019), citou, em entrevista, que na jornada que tem passado, iniciada em 2015, a qual tem relação direta com a relevância da Lei Municipal nº 10.650, de 17 de junho de 2018, quando, encontrou em Sapiranga/RS uma legislação avançada, constituída pelo próprio corpo técnico do município. Segundo ele, isso ocorreu durante o trabalho de implementação de uma Microcervejaria (Leoner-Hof). Com este material declara terem começado um trabalho que foi revolucionário em Porto Alegre/RS que ganhou visibilidade nacional e foi utilizado como base por quase todas as legislações estaduais e municipais existentes hoje no país, a Lei dos Brew Pubs de 2016, de Porto Alegre. Neste trabalho, segundo Oliveira Filho (2019), o principal fator foi a vontade política e o envolvimento do corpo técnico do município que geraram este resultado, que serve, a médio prazo, como parâmetro na sua avaliação pessoal. No seu entendimento, percebe que existe muita vontade, por isso acredita ter difundido tanto, mas avalia que falta a organização de dialogar e observar o porquê da legislação de Porto Alegre ter sido feita assim e como elaborar em cada região.

O município promulgou o Decreto, considerando o crescimento da produção e consumo de cervejas artesanais na capital gaúcha e reconhecendo a contribuição dos estabelecimentos desse setor para a economia, gerando empregos e disseminando uma cultura, considerada como de franco crescimento e expansão.

O desenvolvimento do segmento de cervejas artesanais, que inclui os *brewpubs* vem sendo estimulado pelo município nos últimos anos, por representar um dos poucos mercados nacionais que não se retraiu com a crise, como o próprio texto do decreto revela.

Porto Alegre considera a produção artesanal de cerveja, por suas próprias características, distinta da produção em grande escala, tal como ocorre nas indústrias de bebidas alcoólicas de grande porte, por considerar a simplicidade dos equipamentos utilizados e os procedimentos na produção e venda artesanal de cerveja, possibilitando a caracterização da atividade como de baixo nível de interferência ambiental, ocupando a classificação de comércio varejista com interferência ambiental de nível 2, e de impacto local, possibilitando a localização e o funcionamento da atividade em outras zonas que não exclusivamente industrial, viabilizando o fomento e desenvolvimento da atividade, estimulando o crescimento do setor e a desconcentração econômica no município.

O decreto preocupou-se em diferenciar conceitualmente a atividade de *brewpub*, diferenciando-a das cervejarias e microcervejarias, considerando *brewpub* o estabelecimento que produz cerveja em pequena escala, para venda direta e exclusiva ao consumidor final, destinada ao consumo no mesmo local de produção, sendo vedada a utilização de equipamentos que possibilitem o alcance de um volume de produção superior a 10 (dez) mil litros mensais e que utilize processo de engarrafamento de caráter industrial ou automatizado.

O dispositivo legal, além de estabelecer a capacidade produtiva dos *brewpubs*, estabelece condições ambientais de potencialidade poluidora, dispensa esse tipo de indústria cervejeira de licenciamento ambiental, dentre outros.

O município de Nova Lima, Minas Gerais, por outro lado, não possui legislação vigente e específica, destinada a incentivar o desenvolvimento de indústrias cervejeiras de menor porte, embora ocupe a segunda posição dentre os municípios do Brasil, em registros de cervejarias no MAPA, o site oficial do município⁹⁶ revela que

⁹⁶Fonte: Disponível em: <<http://www.novalima.mg.gov.br/turismo/noticias/nova-lima-polo-da-cerveja-artesanal>>. Consultada em 03/10/2019.

Nova Lima é uma referência na produção de cervejas artesanais, contando com 13 microcervejarias, 11 homebrews (cervejeiros caseiros), além de uma produção mensal acima de 400 mil litros por mês de cerveja.

Apesar da ausência dessa espécie de legislação, a Prefeitura do Município promove o seu desenvolvimento de outras formas, à exemplo da criação de um Circuito Cervejeiro, para que nova-limenses e visitantes possam experimentar as cervejas artesanais produzidas no local, contribuindo com o turismo e modificando os hábitos de consumo de cerveja.

Além da sua organização como circuito de Polo Cervejeiro, a cidade promove uma ação de fomento ao turismo, que incentiva visitas às cervejarias locais, com rotas específicas, uma atividade desenvolvida em parceria do poder público e entidades privadas em busca de crescimento do setor turístico e valorização dos atrativos de Nova Lima, chamada Beer Tour.

Os estabelecimentos cervejeiros do município contam também com um selo, que marca o Polo da Cerveja Artesanal, um símbolo que serve de elo de ligação entre Nova Lima, indústria cervejeira artesanal, comunidade e turista, fortalecendo os estabelecimentos participantes, podendo serem contempladas as cervejarias que possuem registros no MAPA, que cumpram os requisitos de aprovação por testes microbiológicos e sensoriais.

No mesmo sentido, Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul, ocupando a terceira posição dentre os municípios com maior número de registros junto ao MAPA, também não possui legislação municipal específica para regulamentação e incentivo aos seus estabelecimentos da atividade cervejeira.

Curitiba, capital do Paraná, ocupando a quarta posição dentre os municípios com maior número de cervejarias registradas, promulgou Lei Municipal nº 15.353 de 29 de novembro de 2018, dispondo sobre políticas públicas de incentivo à atividade de microcervejarias, bares e restaurantes cervejeiros no município.

A lei elucida, para seus efeitos, o conceito de microcervejaria como a atividade de fabricação artesanal, em pequena escala, com capacidade até duzentos mil litros mensais e que não sejam controladas por grandes grupos empresariais do setor.

O dispositivo legal regulamenta os propósitos municipais para o setor cervejeiro, dentre eles, reconhecer e valorizar a fabricação de cerveja e chope artesanal no município; estimular a produção de cervejas e chopes, em conformidade com as boas práticas socioambientais e sanitárias; expandir a produção de forma

limpa, sustentável, não geradora de impactos ambientais, urbanísticos e sociais, para o município e sua circunvizinhança; promover os produtores artesanais de cerveja e chope, conferindo-lhes valorização e visibilidade social; incrementar o turismo cervejeiro no município, promovendo atividades culturais e gastronômicas; incentivar a capacitação profissional e tecnológica do setor de produção de cerveja; fomentar a interação com setor acadêmico através da extensão, pesquisa, desenvolvimento e inovação de produtos e processos; incrementar a geração de valor, emprego e renda no município; aumentar a arrecadação de tributos, no município, dotando-o de maior capacidade para investimento.

Instituiu, no mesmo ato, o selo Excelência na Produção de Cervejas Artesanais, regulamentando, inclusive, os requisitos para a sua adesão: o respeito aos valores históricos, sociais, culturais e ambientais da cidade de Curitiba/SC; a participação em programas de capacitação e qualificação de profissionais cervejeiros, a ser criado pelo Poder Público em parceria com o setor acadêmico e empresarial; a adoção de práticas sustentáveis e não agressoras ao meio ambiente; a abertura para visitação pública e experimentação, a critério do fabricante, na unidade produtora de cerveja.

O Festival Paranaense de Cervejas Artesanais, conhecido como Festival PROCERVA, evento de divulgação e fomento da atividade cervejeira artesanal no estado do Paraná, foi incluído no calendário de eventos oficiais do município de Curitiba/RS, através da lei municipal nº 15064/2017.

O município de Curitiba se autoconclamou como Capital da Cerveja Artesanal, através da Lei Municipal nº 15063/2017. Estabeleceu, ainda, no mesmo dispositivo legal, que a última semana do mês de agosto, de cada ano, será alusiva às comemorações.

Nova Friburgo, Rio de Janeiro, ocupa o quinto lugar dentre os municípios com maior número de cervejarias registradas no MAPA. O Município criou em 2015 a Lei Municipal nº 4.409, de 31 de agosto de 2015, dispondo sobre a criação do programa de incentivo às microcervejarias artesanais do município. Para tanto, conceituou microcervejaria como a indústria cuja soma da produção anual de cerveja e chope não seja superior a 3.000.000 l (três milhões de litros), considerados todos os seus estabelecimentos, inclusive aqueles pertencentes às coligadas ou à controladora.

Respeitado esse limite de produção, o dispositivo legal confere à microcervejaria local, para efeito de licenciamento, a classificação de baixo impacto

ambiental, cujos processos de emissão, tanto, de Alvará de Licença, quanto de Registro de Funcionamento e de Licença Ambiental, os quais contam com mecanismos desburocratizados pelas Secretarias Municipais de Finanças e de Meio Ambiente, por força dessa mesma lei municipal. O município no mesmo ato autoriza, a exemplo desse imperativo, a emissão de Alvará Provisório para as microcervejarias, com validade de 180 (cento e oitenta) dias prorrogáveis por mais 180 (cento e oitenta) dias, mediante assinatura de Termo de Ajustamento de Conduta com a Municipalidade, para a apresentação de todos os documentos exigidos para a obtenção do Alvará Definitivo, assinado pelas empresas, viabilizando a fácil instalação do estabelecimento e o início imediato de suas atividades.

Dentre os benefícios fiscais outorgados pela lei municipal, é possível destacar o tratamento tributário diferenciado, pelo período de até 05 (cinco) anos, contados a partir de 1º de janeiro de 2016, tanto para as microcervejarias já existentes, quanto para as que ainda venham a se instalar no município, com os quais contam com isenção de 100% no IPTU e isenção de 100% na Taxa de Emissão de Alvará. Também no viés tributário a lei prevê habilitação à isenção de até 50% no valor do IPTU, para estabelecimentos comerciais localizados em Nova Friburgo e que, dentre outros requisitos elencados pela referida Lei Municipal, atinjam volume de compra em cervejas ou chopes artesanais, produzidos nas microcervejarias locais, respeitados valores mínimos de compra nos meses compreendidos entre janeiro e agosto do ano anterior.

Outra medida adotada pela Prefeitura Municipal de Nova Friburgo, na referida lei, foi a de regulamentar a comercialização coletiva de cervejas e chopes artesanais, orientando dentre outros, sobre comercialização em eventos, em espaços públicos ou não. Para tanto, tratou da obrigatoriedade do registro das microcervejarias junto ao MAPA.

No intuito de fomentar o setor de microcervejarias artesanais e o setor de turismo na região, criou, conforme disposto no artigo 9º da referida Lei Municipal, a “Festa da Cerveja Artesanal de Nova Friburgo”.

O executivo municipal, reforça, no corpo da mesma Lei Municipal que ficam a cargo das Secretarias Municipais de Finanças, de Turismo, de Meio Ambiente, de Cultura e da Fundação Dom João VI de Nova Friburgo, a reunião de esforços para a sua implementação e para a promoção e integração do setor produtivo de cervejas e chopes artesanais com o setor de turismo da cidade, com a promoção da cultura local

e com a Rota Cervejeira do Estado do Rio de Janeiro criada na Região Serrana do estado, colocando essas ações como premissa imperativa, focada no necessário desenvolvimento ao setor cervejeiro local.

A Lei também se preocupou em implementar a certificação para produção no município e o selo “Cerveja Artesanal de Nova Friburgo”, estabelecendo critérios a serem requeridos.

No mesmo viés de incentivo ao desenvolvimento ao setor⁹⁷, Lajeado, no Rio Grande do Sul, preocupou-se, ao criar a Lei nº 10.650, de 17 de julho de 2018, em instituir o Programa de Incentivo ao Desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros, considerados de pequeno porte, no âmbito do município. Não foram contempladas pela referida lei as cervejarias de maior porte.

Classifica Microcervejaria como o estabelecimento cuja produção de cerveja não ultrapasse 2.400.000 (dois milhões e quatrocentos mil) litros anualmente; *Brewpub* como estabelecimento, cuja produção de cerveja não ultrapasse 120.000 (cento e vinte mil) litros anualmente, dentre outros requisitos; e regulamenta a produção cervejeira caseira, estabelecendo que sua produção não seja superior a 12.000 (doze mil) litros anualmente, dentre outros requisitos.

A lei não dispõe sobre diferenciais que poderiam oferecer incentivos ao setor cervejeiro quanto às questões ambientais, relativas a zoneamento urbano ou a licenciamento ambiental, mas favorece, por outro lado, a instalação de novos estabelecimentos, ao autorizar emissão de alvará provisório de localização para as Microcervejarias e *Brewpubs*.

Estabelece a disponibilidade do Parque Histórico Municipal ao Poder Executivo Municipal para a promoção de eventos que estimulem as atividades de cervejeiro e que contribuam com o desenvolvimento da cultura cervejeira no Município.

De modo geral, as indústrias cervejeiras, no Rio Grande do Sul, no que tange à questões ambientais, em casos de omissão ou inexistência de legislação municipal que trate do tema, estão sujeitas à Lei nº 10.330, de 27 de dezembro de 1994 e, em decorrência dela, às Resoluções do CONSEMA RS nº 372/2018 e nº 389/2018.

⁹⁷ Conforme dados divulgados pela Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura do município de Lajeado/RS, a sua população estimada, ao final de 2018 é de 82.951 habitantes e o município possui duas empresas fabricantes de cervejas artesanais registradas até o final do período, apresentando densidade cervejeira de 41.475 habitantes/cervejaria. Fonte: anexo 5.

A Resolução do CONSEMA RS nº 372/2018, alterada pela Resolução do CONSEMA RS nº 389/2018, oferece regulamentação para licenciamento ambiental e atribui, dentre outros, o potencial poluidor de nível médio para estabelecimentos que atuam nas atividades de fabricação de cerveja, chope ou malte, classificando também, o porte do estabelecimento para fins de licenciamento ambiental, estabelecendo que fica isento de necessidade de licenciamento ambiental o estabelecimento cuja planta fabril apresente estrutura física igual ou inferior a 250 m², estabelecendo critérios para os portes mínimo, pequeno, médio, grande e excepcional.

4.2 Relevância da Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, do município de Lajeado/RS, quanto à oferta de contribuições reais ao desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local.

A Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, do município de Lajeado/RS, surge para regulamentar e incentivar a produção cervejeira de menor porte no município, contemplando Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros.

Esse subcapítulo pretende concluir sobre a relevância das suas contribuições e sugerir melhorias diante da atual realidade do setor cervejeiro no país, relatada no decorrer deste trabalho. Para o efeito dessa conclusão acerca da relevância da referida lei, serão considerados na análise alguns dos fatores relevantes para o setor cervejeiro, já apontados anteriormente, principalmente no capítulo 3.2 e em algumas das contemplações das legislações municipais específicas de incentivo ao desenvolvimento do setor, existentes em alguns dos cinco municípios de maior número de cervejarias registradas no MAPA.

Podem ser ressaltados, como já descrito nos capítulos anteriores, alguns dos fatores relevantes para o desenvolvimento do setor cervejeiro: a capacitação e profissionalização; a definição do conceito de cerveja artesanal; a necessidade de redução da alta carga tributária; o acesso a insumos; a necessidade de associativismo do setor cervejeiro; o estabelecimento de políticas públicas de incentivo à promoção cultural do setor; investimentos em marketing; incentivo à pesquisas tecnológicas; incentivo à capacitação do consumidor quanto os diferenciais das cervejas artesanais; o reconhecimento cultural e geográfico de municípios como referência no setor.

Marco Aurelio de Oliveira Filho (2019), em entrevista, afirma que o número de microcervejarias, registrados em um município, pode ser atrelado a alguns fatores, como a questão cultural, questão de acesso aos insumos, questão de logística, mas com certeza, o principal fator, determinante na questão do número de cervejarias em um município, independentemente do número de habitantes, é a sua competência e suas legislações adequadas para o setor.

As legislações municipais específicas de incentivo ao desenvolvimento do setor cervejeiro, existentes em alguns dos cinco municípios de maior número de cervejarias registradas no MAPA, como visto no subcapítulo anterior, preocuparam-se, algumas, em conferir reconhecimento formal ao setor, dada a sua importância para a economia municipal; em interferir na classificação de potencial poluidor para microcervejarias e *brewpubs*; em classificar os fabricantes de cervejas, conforme sua capacidade produtiva e em alguns casos pela sua capacidade de armazenamento; outras, em estabelecer restrições à composição societária das indústrias cervejeiras de menor porte; em estabelecer condições de sustentabilidade ambiental para o setor cervejeiro; em promover a produção de cerveja e chope artesanais, em incrementar o turismo cervejeiro, promovendo atividades culturais e gastronômicas no município; em incentivar a capacitação profissional e tecnológica do setor de produção de cerveja⁹⁸; em instituir selos de excelência na produção de cervejas artesanais, conferindo referência de qualidade aos produtos, por vezes de origem; em incluir festivais alusivos à cultura cervejeira nos calendários municipais oficiais; em estabelecer desburocratização para a emissão de Alvará de Licença, de Registro de Funcionamento e de Licença Ambiental; em outorgar benefícios fiscais municipais; em exigir a devida regulamentação dos estabelecimentos no MAPA, dentre outros.

Podem, também, serem consideradas para a análise, algumas das práticas municipais de incentivo, também apontadas no subcapítulo anterior, tais como estabelecer a criação de circuitos cervejeiros, para que os consumidores possam experimentar as cervejas artesanais produzidas no local, contribuindo com o turismo e modificando os hábitos de consumo de cerveja, além do desenvolvimento do turismo cervejeiro através de criação de rotas cervejeiras.

⁹⁸ Marco Aurelio de Oliveira Filho (2019), em entrevista, contribui que, “a médio prazo, seria muito significativo [...] pensar em políticas de divulgação e ampliações em escolas e centros de treinamentos mais qualificados em maior número, além de oferecer treinamentos específicos para os agentes públicos envolvidos”.

Com os mesmos objetivos, a Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, do município de Lajeado/RS coloca o município em posição de destaque, ao instituir o Programa de Incentivo ao desenvolvimento de Microcervejarias artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros no âmbito do Município de Lajeado, colocando o seu setor cervejeiro à frente quanto a melhores condições de desenvolvimento.

Elencou em seu art. 2º, os objetivos, possibilitando verificar a coerência deles diante dos seus demais dispositivos:

Art. 2º São objetivos desta Lei:

- I - valorizar a produção de cerveja artesanal no Município de Lajeado;
- II - estimular a produção artesanal, em observância às práticas socioambientais e sanitárias;
- III - expandir a iniciativa privada limpa, sustentável, que não gere impactos negativos ambientais, urbanísticos e sociais no Município de Lajeado;
- IV - promover os produtores artesanais locais de cerveja, conferindo-lhes valorização e visibilidade social;
- V - promover o turismo, o comércio e a cultura cervejeira no Município de Lajeado;
- VI - valorizar a formação de profissionais para atuação em microcervejarias artesanais.

O primeiro passo para a **valorização da produção de cerveja artesanal no Município de Lajeado**, a qual pretende oferecer o município, já foi realizado, quando da promulgação da lei específica de incentivo ao setor.

Um importante avanço em termos de valorização da produção cervejeira artesanal no município, foi a classificação de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros caseiros, oferecida pelos artigos 3º, 4º e 5º da Lei Municipal nº 10.650/2018:

Art. 3º Para os efeitos desta lei, considera-se Microcervejaria Artesanal o estabelecimento que registre produção de cerveja não superior a 2.400.000 (dois milhões e quatrocentos mil) litros anualmente.

Art. 4º Para os efeitos desta lei, considera-se *Brewpub* o estabelecimento que registre produção de cerveja não superior a 120.000 (cento e vinte mil) litros anualmente, sendo-lhe vedado:

- I - a instalação de maquinário industrial de grande porte;
- II - a armazenagem superior a 10.000 (dez mil) litros mensais;
- III - a geração de trepidações, exalações e ruídos acima dos limites previstos na legislação;

Art. 5º Para os efeitos desta lei, considera-se Cervejeiro Caseiro a pessoa natural que registre produção não superior a 12.000 (doze mil) litros anualmente e cujo processo produtivo apresente as seguintes características:

- I - seja proveniente de trabalho manual com o uso limitado de equipamentos e ferramentas, ficando vedado o engarrafamento de caráter industrial ou automatizado, bem como sua terceirização;
- II - utilização preferencial do espaço doméstico ou comunitários na elaboração dos produtos;
- III - armazenagem inferior a 1.000 (mil) litros mensais.

No entanto, à exemplo dos fatores relevantes para o desenvolvimento do setor

cervejeiro e das contemplações de importantes legislações, mencionados no início desse capítulo, é possível contribuir com considerações acerca de sugestões de melhorias:

- a) Definir o conceito de cerveja artesanal, possibilitando estabelecer a sua diferenciação em relação à cerveja comercial, contribuindo no conceito e desenvolvimento da cultura cervejeira artesanal;
- b) Instituir o selo de fabricante de cerveja artesanal local para os fabricantes de cervejas artesanais do município, estabelecendo critérios de certificação;

Quanto ao objetivo de **estimular a produção artesanal, em observância às práticas socioambientais e sanitárias**, a Lei oferece a garantia de que os estabelecimentos classificados como Microcervejarias Artesanais e *Brewpubs* estarão devidamente registrados, conforme previsto em seu artigo:

Art. 8º As atividades de Microcervejaria e *Brewpub* deverão obedecer a legislação vigente que trata do assunto, devendo providenciar o competente registro da atividade junto ao MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Cabem, no entanto, as seguintes contribuições de melhorias:

- a) Conferir reconhecimento formal ao setor, dada a sua contribuição para a economia do município, gerando empregabilidade e disseminando a cultura cervejeira artesanal, em franca expansão no país, tal como ocorre em outras legislações;
- b) Conferir redução de potencialidade poluidora a *Brewpubs*, considerando que a produção artesanal de cerveja em pequenos estabelecimentos, por suas próprias características, é distinta da produção de cerveja em grande escala, tal como ocorre em indústrias de bebidas alcoólicas de grande porte, promovendo, assim o incentivo ao estabelecimento de novos *brewpubs* e microcervejarias artesanais no município;
- c) Instituir a criação do selo de excelência na produção de cervejas artesanais fabricadas no município, estabelecendo critérios de práticas socioambientais e sanitárias de certificação;
- d) Instituir incentivos fiscais para a cadeia produtiva de cerveja artesanal no município, com o objetivo de girar riquezas dentro do próprio município e de fomentar o conceito do consumo consciente das cervejas artesanais locais.

A **expansão da iniciativa privada limpa, sustentável, que não gere impactos negativos ambientais, urbanísticos e sociais no Município de Lajeado** é um fator essencial para o desenvolvimento e garantia de permanência do setor

cervejeiro municipal em situação de crescimento. O município regulamentou a matéria, nos artigos 4º, III, 9º, 10º, 11º e 13º da lei:

Art. 4º Para os efeitos desta lei, considera-se *Brewpub* o estabelecimento que registre produção de cerveja não superior a 120.000 (cento e vinte mil) litros anualmente, sendo-lhe vedado:

[...]

III - a geração de trepidações, exalações e ruídos acima dos limites previstos na legislação;

Art. 9º Para efeito de licenciamento ambiental, as atividades de Microcervejaria, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros deverão obedecer à legislação vigente que trate do tema.

Parágrafo único. As atividades de que tratam esta lei, deverão observar as normas atinentes ao uso e ocupação do solo, de acordo com o zoneamento da área em que desejarem se instalar.

Art. 7º O cervejeiro caseiro poderá realizar as atividades de produção em sua própria residência.

Art. 10 Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais e regulamentares vigentes, a produção de cervejas artesanais destinadas à comercialização deve obedecer aos seguintes critérios:

I - a água utilizada no processo de produção das cervejas artesanais poderá ser oriunda tanto do sistema público de abastecimento, como da captação local, desde que devidamente regulamentada pelo Poder Público, possuindo autorização da operadora do sistema de abastecimento público e cadastro no programa de monitoramento de qualidade da água da Vigilância Ambiental;

II - o armazenamento de insumos e todo o processo de produção de cerveja artesanal, com fins comerciais, deverão atender as disposições sanitárias;

Art. 11 Fica autorizada a emissão de alvará provisório de localização para as Microcervejarias e *Brewpub*, nos termos da legislação e regulamentação vigente.

Art. 13 No interior do estabelecimento o fornecimento gratuito de amostras de bebidas para degustação pelos consumidores não obrigará o estabelecimento ao licenciamento da atividade de comércio.

Contudo, é possível sugerir melhorias, acompanhando exemplos de legislações existentes:

a) Considerando a simplicidade dos equipamentos e dos procedimentos, compreendidos na produção e venda artesanal de cerveja, a lei poderá dispor, formalmente sobre a possibilidade de caracterização da atividade cervejeira em *Brewpubs* e Microcervejarias como de baixo impacto ambiental, possibilitando a localização e o funcionamento da atividade em outras zonas que não somente industrial, promovendo o incentivo ao estabelecimento de novas cervejarias e *brewpubs* no município, mantendo, ainda, a segurança ambiental, considerando o seu reduzido impacto local em relação à indústrias de fabricação de cervejas de grande porte. No município de Lajeado, Rio Grande do Sul, atualmente, os *brewpubs* estão sujeitos ao previsto pelo art. 82 da Lei Municipal 7.650, de 10 de outubro de 2006:

Art. 82 Nas Unidades Territoriais, que não as Industriais, poderão ser implantadas indústrias, segundo os critérios dos ramos de atividades industriais e porte do empreendimento, fixados pelo grupamento de atividades permitidas, que visam a preservar as características básicas das

Unidades Territoriais.

O objetivo de **promover os produtores artesanais locais de cerveja, conferindo-lhes valorização e visibilidade social** não está contemplado nos artigos da lei, em análise. Nesse sentido é possível indicar sugestões de matéria que poderia ser positivada, diante a sua revisão:

a) Instituir a promoção da produção de cerveja e chope artesanais como referência cultural, criando mecanismos de apoio à participações das cervejarias artesanais locais em concursos cervejeiros;

b) Instituir políticas públicas que coloquem o município como referência na produção de cerveja artesanal, captando e fidelizando tanto fabricantes de cerveja artesanal quanto comerciantes de cerveja artesanal, tornando-se parâmetro no setor cervejeiro;

c) Instituir programa que ofereça tratamento tributário diferenciado para fabricantes cervejeiros artesanais e para estabelecimentos comerciais que comercializem prioritariamente cervejas artesanais locais. Rodrigo Yung (2019) aponta a redução ou isenção do IPTU para que mais Cervejarias possam se instalar no município como um benefício real a ser oferecido pelo município. Acrescenta, ainda, que o mesmo poderia ocorrer com o ITBI, podendo estas ações servirem como exemplo às esferas estaduais e federais para uma redução em cascata e as tributações mais justas para as pequenas empresas e por consequência o crescimento do setor cervejeiro.

O município preocupou-se em desenvolver cultural e turisticamente o setor cervejeiro artesanal municipal, contemplando somente a atividade de cervejeiro caseiro, conforme disposto no art. 6º e 14º da referida lei:

Art. 6º O Poder Executivo Municipal poderá promover ações e eventos que estimulem o cervejeiro caseiro e contribuam para o desenvolvimento da cultura cervejeira no Município.

Art. 14 O Poder Executivo Municipal poderá utilizar a estrutura do Parque Histórico Municipal para promover ações e eventos, objetivando estimular as atividades de cervejeiro e de modo a contribuir com o desenvolvimento da cultura cervejeira no Município.

Dado o seu objetivo de **promover o turismo, o comércio e a cultura cervejeira no Município de Lajeado**, podem ser sugeridos:

a) Instituir a promoção do incentivo ao associativismo entre os entes públicos e privados;

b) Instituir a promoção de políticas públicas de incentivo à criação de rotas

turísticas, gastronômico e cervejeiras artesanais regionais que possam promover fortalecer o setor cervejeiro municipal;

c) Delegar atribuições no corpo da lei, às Secretarias Municipais e demais entes, quanto às suas responsabilidades e obrigações para a sua efetiva implementação, promovendo a integração do setor produtivo de cervejas e chopes artesanais com o setor de turismo da cidade, com a promoção da cultura local e com Rotas turísticas e Cervejeiras Regionais;

d) Instituir eventos cervejeiros festivos no calendário oficial do município de Lajeado;

O objetivo de **valorizar a formação de profissionais para atuação em microcervejarias artesanais**, implica em promover políticas públicas de incentivo ao desenvolvimento ao setor, possibilitando o aumento da oferta de empregos⁹⁹ e oportunidades empreendedoras, bem como incentivar o estabelecimento e a permanência de instituições de ensino no município, consolidando Lajeado como polo tecnológico cervejeiro. Nesse sentido é possível sugerir:

a) Instituir programa de incentivos às instituições educacionais e de desenvolvimento em tecnologia cervejeira no município de Lajeado;

b) Instituir programa de desenvolvimento que estabeleça Lajeado como município berço de Seminários, Festivais, Competições, Festas e Fóruns de Desenvolvimento Tecnológico cervejeiro na região.

A Lei Municipal de Lajeado/RS nº 10.650, de 17 de julho de 2018, contribui com o desenvolvimento cervejeiro artesanal do município, ao propor objetivos contemporâneos ao atual contexto do setor cervejeiro, conforme já descrito anteriormente. Apesar dessa afirmação, não atende plenamente os fatores considerados como relevantes para o setor, tal como, dentre outros, os mencionados no subcapítulo 3.2.

Desta forma, foi possível oferecer sugestões de pontos a serem abordados em futura revisão da referida legislação específica, possibilitando que o município e a iniciativa privada, consigam através da união de seus esforços, elevar Lajeado/RS a altos patamares de desenvolvimento no setor, principalmente, aumentando a sua

⁹⁹ Marco Aurelio de Oliveira Filho (2019), em entrevista, questionado quanto ao seu ponto de vista acerca da legislação como agregadora de contribuições reais ao desenvolvimento do setor cervejeiro, enalteceu a importância, visto que as microcervejarias também geram empregos, impostos e visibilidade aos municípios.

densidade cervejeira.

4.3 Possíveis contribuições que a Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, do município de Lajeado/RS, pode oferecer, diante das tendências previstas ao setor cervejeiro do Brasil, para o setor cervejeiro artesanal local.

A Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, do município de Lajeado, no Rio Grande do Sul, considerada a sua parcial adequação ao próprio cenário cervejeiro artesanal atual, conforme fatores e sugestões apresentados no subcapítulo anterior, menos poderá oferecer às tendências previstas ao setor cervejeiro, descritas no subcapítulo 3.3.

Como já descrito, o setor cervejeiro artesanal apresenta tendências de um desenvolvimento cada vez mais sólido, de valorização de práticas sustentáveis, de consolidação dos seus conceitos cervejeiros, de busca por autossuficiência de insumos, de busca por redução da carga tributária e de melhores leis de incentivo; de ampla difusão do conhecimento sobre cerveja artesanal, através de massiva capacitação sensorial do consumidor, considerados pontos para os quais os principais dispositivos da referida lei não contribuem diretamente.

A vinculação dos estilos de cerveja aos seus ingredientes, percepção em relação à qualidade dos produtos cervejeiros e a adesão à cultura artesanal, tendem a serem fortalecidas como comportamento de consumo. A busca por vantagens competitivas através de fusões e aquisições, também foi apontada como tendências para a próxima década no setor cervejeiro brasileiro. Nesse sentido, a sugestão de positivar, através de lei municipal específica de incentivo ao setor cervejeiro, restrições à composição societária das indústrias cervejeiras de menor porte, poderia contribuir para a sustentabilidade dos fabricantes de cerveja artesanais locais, inibindo fusões e aquisições por grandes conglomerados.

Diante da expectativa de aumento da oferta de produtos artesanais e todos os elementos relacionados a eles, as ações de marketing deverão estar mais voltadas ao estilo da cerveja e menos voltada à marca. A intenção de consumo, estará mais voltada à requisitos quanto à organicidade dos insumos, tais como ingredientes sem agrotóxicos, processos de produção sustentáveis e que evitem adição de insumos transgênicos e artificiais, pontos para os quais os dispositivos da referida lei não contribuem diretamente.

A alteração dessa intenção de consumo, oferece expectativa de aumento no surgimento de cervejarias regionais, inovadoras e de consumo local e popularização das cervejas no circuito gastronômico. Esse movimento tende a continuar aumentando a adesão ao consumo de cervejas artesanais frutadas, aromáticas e de menor teor alcoólico, acompanhando outra tendência mundial, a do comportamento socialmente responsável, para com a qual as cervejas artesanais contribuem consideravelmente, já que propõe menor consumo, com melhor qualidade; fortalecendo, ainda, outra tendência, a de criação de selos de valorização de cerveja de qualidade, fresca e produzida no local, um movimento que induz a um empreendedorismo cada vez maior em *brewpubs*. A lei municipal de incentivo ao desenvolvimento da atividade cervejeira de menor porte na cidade de Lajeado, Rio Grande do Sul, contribui ao caracterizar a atividade e conceder alvará de funcionamento provisório à *brewpubs* na cidade, um avanço em relação a outros municípios, porém não contempla incentivos à criação de selos de consumo de cerveja artesanal local.

Diante das consideradas tendências de aumento da utilização de leveduras na produção cervejeira; a busca pela substituição do malte por outros cereais; o aumento pela demanda e a escassez da disponibilidade de malte para oferta, e a consequente elevação do preço de custo do insumo, restam estabelecidas situações para as quais a legislação em análise não propõe incentivos para produção local de insumos, nem para o empreendedorismo de estabelecimentos comerciais de distribuição, nem de comercialização, nem de industrialização e beneficiamento de insumos, assim como não estabelece incentivos ao desenvolvimento de pesquisas e desenvolvimento de novas tecnologias para o setor.

A exportação de cerveja artesanal, apesar de estar contemplada como tendência, também não encontrara abrigo no corpo do texto da referida lei.

O fortalecimento da atividade cervejeira artesanal e da diversificação de seus produtos tende a provocar o aumento de estabelecimentos comerciais e de franquias de produtos e serviços cervejeiros; A lei municipal analisada não contempla incentivos aos estabelecimentos de comércio de produtos e serviços cervejeiros, exceto *brewpubs*.

Iniciativas públicas de incentivo ao surgimento e fortalecimento de rotas cervejeiras e polos cervejeiros, assim como a criação de festividades cervejeiras municipais e fortalecimento do município como referência cervejeira, tendem a suprir

a necessidade de organizar o turismo regional e de fortalecer o setor cervejeiro artesanal local; A lei de incentivo ao setor cervejeiro de menor porte existente, contempla a possibilidade de organização de eventos para a atividade de cervejeiros caseiros e disponibiliza o Parque Histórico Municipal ao Poder Executivo Municipal para a promoção de eventos que estimulem as atividades de cervejeiro e que contribuam com o desenvolvimento da cultura cervejeira no Município, não especificando, em seu corpo, a instituição de festividade específica, nem de outra ação do município diante das tendências mencionadas.

A cena cervejeira vem sendo apontada como inventiva, construindo uma característica reconhecida como brasilidade, com produtos de ótima qualidade, típicos do Brasil e suas diversidades conforme as peculiaridades de suas regiões, o que vem sendo previsto como forte tendência ao surgimento de uma escola cervejeira brasileira. Diante de algumas deficiências de contribuições ao desenvolvimento do setor cervejeiro no Brasil, e considerada a massiva deficiência de existência de legislação específica que trate da matéria¹⁰⁰, por vezes, também em âmbito municipal, é possível concluir que ainda há grandes avanços a serem conquistados para que seja alcançado o desenvolvimento cultural e tecnológico exigido à definição do conceito de escola cervejeira e ao reconhecimento histórico-científico que se desejaria atribuir.

A Lei Municipal, a qual encontra-se em análise, contribui parcialmente com o desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros no município de Lajeado, Rio Grande do Sul, por não contemplar, dentre outros, alguns dos fatores apontados como tendências do setor.

A referida Lei Municipal, apesar de não ser possível lhe atribuir plena relevância ao desenvolvimento do setor cervejeiro, consideradas as tendências de mercado, algumas relatadas no capítulo anterior, demonstra que o município está à frente do seu tempo, oferecendo pioneirismo entre a maioria dos municípios do país

¹⁰⁰ Considerando como reais, essas, dentre outras tendências, segundo publicação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, foi instaurada, recentemente, no dia 30 de outubro de 2019, a **Câmara Setorial da Cadeia Produtiva Cervejeira**, a ser presidida pelo presidente da ABRACERVA, Carlo Lapolli. A Câmara é uma tendência que se tornou realidade para o setor cervejeiro, durante o desenvolvimento deste trabalho. Ela reunirá, conforme divulgado, as principais lideranças do segmento cervejeiro do país, desde os produtores de insumos (lúpulo e cevada), de cerveja no âmbito nacional e regional, de embalagens até representantes de supermercados, envolvendo toda a cadeia produtiva do campo ao copo. Segundo Lapolli, “a instalação da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Cerveja é um marco histórico para o desenvolvimento do mercado cervejeiro nacional. A oportunidade do debate entre os mais diversos elos da cadeia irá fomentar a valorização da cerveja brasileira, levando a um incremento da produção e democratização da cerveja”.

e inovando ao instituir uma legislação específica, demonstrando estar aberto ao diálogo e promovendo o debate e a regulação dos interesses de seus munícipes e conduzindo-se à busca, pela sua relevância, pelo desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local.

5 CONCLUSÃO

Essa monografia trouxe em seu corpo algumas informações históricas, dados mercadológicos, concepções doutrinárias, informações consideradas relevantes do setor cervejeiro mundial e brasileiro e, dado o seu viés, algumas legislações e outros instrumentos regulatórios.

Nesse sentido, foram oferecidas considerações acerca da efetividade do Estado como ente provedor do desenvolvimento nacional, principalmente diante da elaboração de leis que alcancem relevância e eficácia, ao oferecer contribuições reais ao objetivo que estas se prestam. Para os efeitos desse trabalho, leis destinadas ao desenvolvimento de municípios do setor cervejeiro local, mais especificamente do município de Lajeado, Rio Grande do Sul.

Foi desenvolvida uma construção ao longo do texto, constando no segundo capítulo, uma breve ambientação histórica, uma contextualização sobre o setor cervejeiro, a sua nascente legal; também foram apresentadas as Escolas Cervejeiras e suas contribuições ao setor; dados mercadológicos, informações de produção e consumo, ambos fornecidos por doutrinadores, pelo MAPA, dentre outros.

No terceiro capítulo, houve a preocupação em oferecer uma maior contribuição na busca por classificações conceituais, da Indústria Cervejeira, do significado do “artesanal” no cenário das chamadas *craftbeers*; também foram apresentados fatores de desenvolvimento cervejeiro, os desafios e as tendências, segundo relatos retirados, principalmente, do Setor Cervejeiro Brasileiro.

Mais tarde, no quarto capítulo, foram analisadas as legislações municipais encontradas dentre os cinco municípios com maior número de cervejarias registradas ao final de 2018 no Brasil. Além dessas legislações, foi analisada a Lei Municipal de Lajeado/RS nº 10.650, de 17 de julho de 2018. Diante desse olhar e de outros subsídios balizadores, foi possível concluir acerca das reais contribuições da referida lei para o desenvolvimento da atividade cervejeira de menor porte no município de Lajeado/RS.

Diante da análise das legislações mencionadas, da análise de outros elementos de relevância, oferecidos nos capítulos que antecederam o quarto capítulo, além dos subsídios oferecidos por entrevistas à autora e, dados os objetivos da Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, foi possível estabelecer elementos

balizadores para a conclusão pretendida, os de valorizar a produção de cerveja artesanal no Município de Lajeado; estimular a produção artesanal, em observância às práticas socioambientais e sanitárias; expandir a iniciativa privada limpa, sustentável, que não gere impactos negativos ambientais, urbanísticos e sociais no Município de Lajeado; promover os produtores artesanais locais de cerveja, conferindo-lhes valorização e visibilidade social; promover o turismo, o comércio e a cultura cervejeira no Município de Lajeado e; valorizar a formação de profissionais para atuação em Microcervejarias Artesanais, no município, foi possível oferecer conclusões acerca das suas reais contribuições, para o incentivo ao desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros de Lajeado/RS, além de ter sido possível oferecer sugestões de melhorias, quando foi o caso.

Da mesma forma, consideradas as tendências apontadas nos capítulos que antecederam o quarto capítulo, além de outros elementos já mencionados, os quais serviram de subsídios à conclusão acerca das suas reais contribuições, para o incentivo ao desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros de Lajeado/RS, também foi possível oferecer sugestões de melhorias, quando foi o caso.

Restou concluso que a lei, objeto de análise desta monografia, não alcança plenamente os fatores considerados como relevantes para o setor, dadas as considerações descritas no subcapítulo 4.2, Relevância da Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, do município de Lajeado/RS, quanto à oferta de contribuições reais ao desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local, no entanto foi possível oferecer sugestões de pontos a serem abordados em sua possível futura revisão, possibilitando que o município e a iniciativa privada, consigam através da união de seus esforços, elevar Lajeado/RS a altos patamares de desenvolvimento no setor.

Da mesma forma não foi possível atribuir à referida lei, plena relevância quanto ao seu potencial incentivador ao desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros do município de Lajeado/RS, consideradas as tendências de mercado atuais, e os demais fatores utilizados, já mencionados. No entanto, ela demonstra que o município está à frente do seu tempo, oferecendo pioneirismo entre a maioria dos municípios do país e inovando ao instituir uma legislação específica, demonstrando estar aberto ao diálogo e promovendo o debate e a regulação dos interesses de seus munícipes e conduzindo à busca, pela sua relevância no desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local.

É razoável pensar nas legislações municipais como instrumentos de desenvolvimento específico, como cartilha regulatória de primeira instância, capaz de ser verdadeiramente efetiva, dada à proximidade do Estado ao ente para quem se presta a lei. O município de Lajeado/RS, como já mencionado, demonstra estar à frente do seu tempo, por ter em seu portfólio uma lei como a Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018, a qual, apesar de não contemplar totalmente os aspectos específicos considerados relevantes neste trabalho acadêmico e, apesar de não se demonstrar regulatória da maioria dos outros aspectos considerados como tendências para o setor (razões pelas quais não foi possível lhe atribuir condição de plena relevância em suas contemplações), é uma lei, dentro do que lhe cabe, de olhares positivos, de objetivos desenvolvedores, de propósitos condescendentes e alinhados com as necessidades básicas das Microcervejarias, *Brewpubs* e Cervejeiros Caseiros locais, restando ao legislador avançar na criação de dispositivos que de fato a coloquem ao alcance da efetividade de seus objetivos.

Por último, é pretendido finalizar, na expectativa, de ter produzido um texto conciso, direcionado e relevante para a comunidade acadêmica, atingindo, como mencionado no texto introdutório, a sua finalidade de ampliação e socialização do conhecimento, fortalecendo as leis municipais como importante ferramenta jurídica, contributiva como instrumento de incentivo ao empreendedorismo no setor cervejeiro, possibilitando suscitar diálogos positivos que possam fortalecer Lajeado/ RS, como importante ator no cenário cervejeiro regional e tornando possível a sua solidez como centro de referência em cultura e produção cervejeira, gerando desenvolvimento econômico, gastronômico e cultural local, podendo servir esta análise de incentivo a outras análises de legislações municipais destinadas ao setor cervejeiro.

REFERÊNCIAS

ABRACERVA. **Selo ABRACERVA**. Disponível em: <https://abracerva.com.br/selo-abracerva/>. Acesso em 23/09/2019.

BRASIL. **Câmara da Cerveja tem primeira reunião e define presidente**.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/noticias/camara-da-cerveja-tem-primeira-reuniao-e-define-presidente>. Acesso em: 04/11/2019.

BRASIL. **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009**. Presidência da República. 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm. Acesso em: 20/10/2019.

BRASIL. **Decreto nº 8.950, de 29 de dezembro de 2016**. Presidência da República. 2016. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2016/Decreto/D8950.htm#anexo. Acesso em: 24/09/2019.

BRASIL. **Decreto nº 9.394, de 30 de maio de 2018**. Presidência da República. 2018. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/decreto/D9394.htm. Acesso em: 24/09/2019.

BRASIL. **Decreto Nº 9.902, de 8 de Julho De 2019**. Presidência da República. 2019. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2019/Decreto/D9902.htm. Acesso em 23/09/2019.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 54, de 05 de novembro de 2001**. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. 2001. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/vigilancia-agropecuaria/ivegetal/bebidas-arquivos/in-no-54-de-5-de-novembro-de-2001.doc/view>. Acesso em 20/10/2019.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018**. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. 2018. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/in-no-72-de-16-de-novembro-de-2018.pdf> . Acesso em: 31/08/2019.

BRASIL. **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**. Presidência da República. 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/LCP/Lcp123.htm. Acesso em 20/10/2019.

BRASIL. **Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016**. Presidência da República. 2016. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/LCP/Lcp155.htm. Acesso em 20/10/2019.

BRASIL. **O Anuário da Cerveja no Brasil – 2017**. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. 2017. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-mapa.pdf/view>. Acesso em: 18/08/2019.

BRASIL. **O Anuário da Cerveja no Brasil de 2018: Crescimento e Inovação**. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. 2018. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/pasta-publicacoes-DIPOV/anuario-da-cerveja-no-brasil-2018>. Acesso em: 18/08/2019.

BRASIL. **Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012**. Conselho Nacional de Saúde. 2013. Disponível em: https://www.univates.br/media/Etica/resolucao_466_2012.pdf. Acesso em: 23/10/2019.

BRASIL. **Tabela de Incidência do Imposto Sobre Produtos Industrializados (TIPI)**. Presidência da República. 2017. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2016/Decreto/Anexo/AND8950.pdf. Acesso em: 24/09/2019.

CHEMIN, Beatris Francisca. **Manual da Univates para trabalhos acadêmicos: planejamento, elaboração e apresentação**. 3. ed. - Lajeado: Ed. da Univates, 2015. Disponível em: https://www.univates.br/editora-univates/media/publicacoes/110/pdf_110.pdf. Acesso em: 23/10/2019.

ESPIRITO SANTO, Adilson Gustavo do; CARNIELLO, Monica Franchi. **As Microcervejarias da Região do Médio Paraíba Fluminense como possíveis Vetores de Desenvolvimento Regional**. Revista Gestão e Planejamento, Salvador - BA, v. 20, p. 310-327, jan./dez. 2019. Disponível em: <https://revistas.unifacs.br/index.php/rgb/article/view/5889>. Acesso em: 21/10/2019.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO. **Lei nº 7954 de 14 de maio de 2018**. Disponível em: <http://www.leisestaduais.com.br/rj/lei-ordinaria-n-7954-2018-rio-de-janeiro-cria-o-polo-cervejeiro-artesanal-da-regiao-de-nova-friburgo-e-estabelece-a-festa-anual-da-cerveja-artesanal-do-estado-do-rio-de-janeiro-e-da-outras-providencias>. Acesso em 20/10/2019.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Lei nº 10.330, de 27 de dezembro de 1994**. Disponível em: <http://leisestaduais.com.br/rs/lei-ordinaria-n-10330-1994-rio-grande->

do-sul-dispoe-sobre-a-organizacao-do-sistema-estadual-de-protecao-ambiental-a-elaboracao-implementacao-e-controle-da-politica-ambiental-do-estado-e-da-outras-providencias. Acesso em: 20/10/2019.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Resolução CONSEMA 372/2018**. Conselho Estadual do Meio Ambiente do Rio Grande do Sul. 2018. Disponível em: <https://www.sema.rs.gov.br/upload/arquivos/201803/15120855-372-2018-atividades-licenciavies-revisao-288.pdf>. Acesso em: 20/10/2019.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. **Resolução CONSEMA nº 389/2018**. Conselho Estadual do Meio Ambiente do Rio Grande do Sul. 2018. Disponível em: <https://www.sema.rs.gov.br/upload/arquivos/201812/20133326-389-2018-altera-a-resolucao-372-2018-codrams-glossario-e-358-2017-inclui-artigo-8-a.pdf>. Acesso em: 20/10/2019.

FERREIRA, Ana Cristina; PEREIRA, Michele Morais Oliveira; REZENDE, Daniel Carvalho de; VIEIRA, Alessandro Santos. **Motivações de compra e hábitos de consumo: um estudo com apreciadores de cerveja artesanal**. Revista da Micro e Pequena Empresa – Centro Universitário Campo Limpo Paulista. 2019. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.21714/19-82-25372019v13n1p1231>. Acesso em: 20/10/2019.

HORNINK, Gabriel Gerber; GALEMBECK, Gabriel. **Glossário cervejeiro: da cultura à ciência**. 1. ed. Alfenas: Editora Universidade Federal de Alfenas, 2019. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/332754233_Glossario_cervejeiro_da_cultura_a_ciencia/download. Acesso em: 05/05/2019.

LAPOLLI, Carlo. **Mercado da Cerveja 2018**. ABRACERVA, 2018. Disponível em: <https://s3-usa.s3.amazonaws.com/c/308468798/media/5cb723ad8b361/MERCADO%20CERVEJEIRO%202018-2019.pdf>. Acesso em: 18/08/2019.

LIMBERGER, Silvia Cristina; ESPÍNDOLA, Carlos José. **A desnacionalização da indústria cervejeira no Brasil: da reestruturação produtiva aos movimentos de fusões e aquisições**. Ateliê Geográfico, 2019. Goiânia-GO. v. 13, n. 2, p. 148 – 164. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/atelie/issue/view/2075>. Acesso em: 21/10/2019.

LOPES, Allan Campos. **Identificação e categorização de Riscos Empresariais:**

um Estudo Exploratório com fabricantes de Cervejas Artesanais do Estado do Rio de Janeiro. 2019. Rio das Ostras. Disponível em:

<https://app.uff.br/riuff/handle/1/10935>. Acesso em: 21/10/2019.

MELZ, Marina. **Brasil chega a mil fábricas de cerveja.** ABRACERVA. 2019.

Disponível em: <https://abracerva.com.br/2019/06/07/brasil-chega-a-mil-fabricas-de-cerveja/>. Acesso em: 24/09/2019.

MACHADO Ruan Luiz ;TRIGUEIRO, Francisco Mirialdo Chaves; THIAGO,

Fernando. **Mercado de cervejas artesanais em Cuiabá–MT: uma análise das estratégias mercadológicas e do comportamento de consumo no segmento.**

2018. V. 2, n. 1. Disponível em:

https://periodicos.ufms.br/index.php/EIGEDIN/article/view/7031/pdf_13. Acesso em: 21/10/2019.

MORADO, Ronaldo. **Larousse da Cerveja.** São Paulo: Alaúde Editorial, 2017.

MOSHER, Randy. **Radical Brewing: receitas, contos e ideias transformadoras**

em um copo de cerveja: traduzido por Pedro S. R. Paranhos, Diego Masiero. Belo Horizonte: Letramento, 2018.

NELSON, Reed Elliot (editor). **Editorial: a pequena empresa e o ambiente.**

Revista da Micro e Pequena Empresa – Centro Universitário Campo Limpo

Paulista. 2019. V.13, n.1. Disponível em: [http://www.cc.faccamp.br/ojs-2.4.8-](http://www.cc.faccamp.br/ojs-2.4.8-2/index.php/RMPE/article/view/1381/pdf)

[2/index.php/RMPE/article/view/1381/pdf](http://www.cc.faccamp.br/ojs-2.4.8-2/index.php/RMPE/article/view/1381/pdf). Acesso em: 21/10/2019.

OLIVEIRA FILHO, Marco Aurelio. **Entrevista.** Realizada em 25 de outubro de

2019. Porto Alegre - RS. 2019. Disponível no Anexo 4 desta monografia.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA, PARANÁ. **Lei Municipal nº 15.063, 29 de março, 31 de agosto de 2017.** Disponível em:

<https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/2017/1507/15063/lei-ordinaria-n-15063-2017-dispoe-sobre-o-reconhecimento-de-curitiba-como-a-capital-da-cerveja-artesanal-e-institui-a-ultima-semana-do-mes-de-agosto-como-a-semana-da-cerveja-artesanal-em-curitiba>. Acesso em: 20/10/2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA, PARANÁ. **Lei Municipal nº 15.064, 29 de março, 31 de agosto de 2017.** Disponível em:

<https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/2017/1507/15064/lei-ordinaria-n-15064-2017-inclui-no-calendario-oficial-de-eventos-do-municipio-de->

curitiba-o-festival-paranaense-de-cervejas-artesanais-festival-procerva?q=15.064.

Acesso em: 20/10/2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA, PARANÁ. **Lei Municipal nº 15.353, de 29 de novembro de 2018.** Disponível em:

<https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/2018/1536/15353/lei-ordinaria-n-15353-2018-dispoe-sobre-as-politicas-publicas-de-incentivo-a-atividade-de-microcervejarias-e-seus-respectivos-bares-e-restaurantes-ervejeiros-no-municipio-de-curitiba>. Acesso em 20/10/2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO, RIO GRANDE DO SUL. **Lei Municipal nº 10.650, de 17 de julho de 2018.** Disponível em:

<https://leismunicipais.com.br/a/rs/l/lajeado/lei-ordinaria/2018/1065/10650/lei-ordinaria-n-10650-2018-institui-o-programa-de-incentivo-ao-desenvolvimento-de-microcervejarias-artesanais-brewpubs-e-ervejeiros-caseiros-no-ambito-do-municipio-de-lajeado?q=10.650>. Acesso em: 20/10/2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO, RIO GRANDE DO SUL. **Lei Municipal nº 7.650, de 10 de outubro de 2006.** Disponível em:

<https://leismunicipais.com.br/a/rs/l/lajeado/lei-ordinaria/2006/765/7650/lei-ordinaria-n-7650-2006-institui-o-plano-diretor-de-desenvolvimento-integrado-de-lajeado>.

Acesso em 20/10/2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO, RIO GRANDE DO SUL. **Densidade Cervejeira.** Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura. Disponível no anexo 5 desta monografia.

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO, RIO DE JANEIRO. **Lei Municipal nº 4.409, de 31 de agosto de 2015.** Disponível em:

<http://www.novafriburgo.cespro.com.br/visualizarDiploma.php?cdMunicipio=6811&cdDiploma=7219&NroLei=4.409&Word=&Word2=>. Acesso em: 20/10/2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL. **Decreto nº 19.525, de 4 de setembro de 2016.** Disponível em:

<http://www2.portoalegre.rs.gov.br/netahtml/sirel/atos/Decreto%2019525>. Acesso em: 23/09/2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL. **Lei Complementar nº 434 de 1º de dezembro de 1999.** Disponível em:

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/spm/usu_doc/pddua_-_texto_alterado_ate_lc_667_final_revisado_teresinha.pdf. Acesso em: 23/09/2019.

ROSALIN, João Paulo. **Circuito espacial produtivo e círculos de cooperação no espaço do setor microcervejeiro no estado de São Paulo: uma proposta de estudo do processo de distribuição das cervejas especiais e artesanais**. Rio Claro - SP, 2019. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/183528>. Acesso em: 21/10/2019.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 2 Edição Especial - Blumenau 2018. Porto Alegre – RS, Maio e Junho 2018.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 3 Edição Especial - Blumenau 2019. Porto Alegre – RS, Maio e Junho 2019.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 32 ed. Porto Alegre – RS, Janeiro e Fevereiro de 2018.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 33 ed. Porto Alegre – RS, Março e Abril de 2018.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 34 ed. Porto Alegre – RS, Maio e Junho de 2018.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 35 ed. Porto Alegre – RS, Julho e Agosto de 2018.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 36 ed. Porto Alegre – RS, Setembro e Outubro de 2018.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 37 ed. Porto Alegre – RS, Novembro e Dezembro de 2018.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 38 ed. Porto Alegre – RS, Janeiro e Fevereiro de 2019.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 38 ed. Porto Alegre – RS, Janeiro e Fevereiro de 2019.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 39 ed. Porto Alegre – RS, Março e Abril de 2019.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 40 ed. Porto Alegre – RS, Maio e Junho 2019.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 41 ed. Porto Alegre – RS, Julho e Agosto de 2019.

SCALCO, Fabrício (editor). **Revista da Cerveja**. 42 ed. Porto Alegre – RS, Setembro e Outubro de 2019.

SCHMIDT, João Pedro. **Público, Comunitário e Privado: direitos e bem-estar na perspectiva do paradigma comunitarista**. V.16 n.2. Espaço Jurídico, 2015, p. 333-360. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.18593/ejil.v16i2.4586>. Acesso em: 19/10/2019.

SCHMIDT, João Pedro; FONTANA, Eliane; GRUNEVALD, Isabel. **Política públicas, cooperação e comunidades**. 1 ed. Curitiba – PR : CRV, 2018.

SOUZA, Jacimar Luis de; MINELLA, Euclides; GUARÇONI, Rogério Carvalho;

FAVARATO, Luiz Fernando; TEIXEIRA, Camila Santos. **Desempenho**

Agronômico e Qualitativo de Cultivares de Cevada Cervejeira no Estado do

Espírito Santo. 2019. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável – RBAS. V.9, n.2, p. 44-51. Disponível em:

[https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/201100/1/ID44660-](https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/201100/1/ID44660-2019v9n2p44RevBrasAgropSust.pdf)

[2019v9n2p44RevBrasAgropSust.pdf](https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/201100/1/ID44660-2019v9n2p44RevBrasAgropSust.pdf). Acesso em: 20/10/2019.

YUNG, Rodrigo. **Entrevista**. Realizada em 24 de outubro de 2019. Santa Cruz do Sul - RS. 2019. Disponível no anexo 2 desta monografia.

ANEXO 1

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TÍTULO PROVISÓRIO DA MONOGRAFIA: RELEVÂNCIA DA LEI MUNICIPAL Nº 10.650, DE 17 DE JUNHO DE 2018, PARA INCENTIVO AO DESENVOLVIMENTO DE MICROCERVEJARIAS ARTESANAIS, BREWPUBS E CERVEJEIROS CASEIROS DE LAJEADO RS

OBJETIVO DA MONOGRAFIA: O presente estudo conta com objetivo de concluir sobre a relevância oferecida pela Lei Municipal nº 10.650, de 17 de junho de 2018, para incentivo ao desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, Brewpubs e Cervejeiros Caseiros de Lajeado/RS.

PESQUISADORA/ORIENTANDA: Tacely de Mattos Pedron. Estudante de Direito, Centro Universitário Univates.

ORIENTADORA: Profa. Dra. Eliane Fontana

Conforme previsto no Manual da Univates para Trabalhos Acadêmicos (CHEMIN, 2015, p.79), em respeito à Resolução 466/2012 do CNS, o entrevistado declara-se ciente de que:

- I- Lhe resta garantida a possibilidade de desistir de integrar o grupo de entrevistados a qualquer momento da pesquisa;
- II- É de seu conhecimento a identificação da pesquisadora;
- III- Serão utilizados no estudo a sua identificação e suas declarações voluntárias;
- IV- As perguntas e as respostas ocorrerão de forma escrita e serão utilizadas através do método descritivo;
- V- As declarações prestadas contribuirão para o enriquecimento do conhecimento da comunidade acadêmica;
- VI- As declarações prestadas poderão ser divulgadas livremente em publicações científicas;
- VII- Lhe foram prestados os esclarecimentos necessários e suficientes para a plena compreensão das perguntas que compõem a entrevista.

Lajeado, 24 de Outubro de 2019


Rodrigo Yung

ANEXO 2

ENTREVISTA Nº 1

Foi realizada em 24 de outubro de 2019, entrevista com Rodrigo Yung, Sócio-proprietário e administrador da Cervejaria Heilige, de Santa Cruz do Sul/RS. Segue na íntegra:

1) A minoria dos municípios brasileiros possui legislação municipal específica de incentivo ao desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local. Você, como empreendedor do setor cervejeiro artesanal, compreende esse tipo de legislação como agregadora de contribuições reais ao desenvolvimento do setor? É possível justificar o seu entendimento sob quais principais aspectos?

Sim, compreendo que legislações favoráveis incentivem o desenvolvimento e melhoria do setor, e não apenas do setor, mas da região onde as Cervejarias estão inseridas, porque agregado às Cervejarias, vem cultura, vem informação, vem música, conhecimento, diversidades, respeito e diversão.

Legislações favoráveis a instalação de novas cervejarias além de fortalecer o polo cervejeiro regional, ajudariam a deixar o fardo mais leve para os empreendedores deste setor. Investir no Brasil é uma complexidade vergonhosa e desestimulante. Investir no setor Cervejeiro também carrega esta complexidade, porém com uma carga a mais, que é a carga tributária que gira em torno de 50% do valor do produto.

Logo, legislações que incentivem o desenvolvimento do setor são fundamentais para que o Brasil possa ter o mercado cervejeiro artesanal justo e crescente como em países Europeus e no EUA, incentivando outros empreendedores a se instalarem na região, gerando mais empregos, por consequência, poder de compra, conhecimento e cultura através da Cerveja.

2) Como empreendedor, consideradas as legislações municipais de incentivo ao desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local existentes, quais os fatores tenderiam a ser considerados como relevantes na escolha dos municípios a serem contemplados para instalações de futuras unidades da Heilige em um possível projeto de expansão?

Infelizmente não consigo visualizar as legislações municipais atuais incentivadoras ou favoráveis para negócios médios ou pequenos e não é diferente do setor de cerveja de pequeno porte. Consigo visualizar incentivos a grandes cias por conta da facilidade de mensurar e visualizar o investimento a ser realizado e o crescimento regional que uma grande cia pode trazer à cidade, diferente de uma pequena empresa.

Dito isso, para a abertura de nossos pubs, não são considerados incentivos municipais para escolhermos a abertura de uma unidade. Nossa avaliação passa pelo desenvolvimento econômico da cidade e da região, o IDH da cidade, faixa etária dos moradores, nível de escolaridade dos moradores e outras análises a mais.

Quando falamos na abertura de uma nova micro cervejaria da Heilige em uma nova cidade, temos uma complexidade neste pensamento, porque operar uma fábrica é complexo, e é necessário desenvolver a fábrica atual com todo seu potencial em uma única unidade até que o volume de produção desta planta seja tão grande que seja mais econômico ter uma outra planta em outra região ou estado para viabilizar todo novo investimento e a complexidade de ter duas plantas fabris operando. Entretanto neste caso seria mais fácil avaliar e comparar os incentivos municipais para tomar a decisão de instalação de uma fábrica.

3) A união do setor cervejeiro artesanal e a congregação de seus esforços em manter associações para sua representatividade, nacional e internacional, têm sido apontadas como tendências e como fatores de relevância para o seu desenvolvimento. De que forma, na sua opinião o Estado, na sua esfera municipal, poderia contribuir para o fortalecimento dessa união e desse associativismo?

Eu acredito em menos interferência do Estado e mais liberdade nas decisões de pessoas físicas, jurídicas e associações.

Deste ponto de vista, acredito que a contribuição que o Estado, na esfera municipal poderia ter para o fortalecimento da união associativa dos cervejeiros seria em não atrapalhar com suas regras retrogradadas e pouco incentivadoras.

4) As questões tributárias têm sido apontadas como principais obstáculos ao desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal no Brasil. No seu entendimento, como empreendedor, quais contribuições reais um município

pode oferecer, através de legislação municipal, como incentivo tributário ao desenvolvimento do setor cervejeiro local?

Seria prudente analisarmos a tributação do setor e a quem cabe a fiscalização e recolhimento tributário para conseguirmos identificar os possíveis incentivos tributários municipais para Cervejarias. Logo as Cervejarias optantes pelo lucro presumido ou real no Brasil estão distribuídas da seguinte forma:

- Federal – IPI, PIS, Cofins, IRPJ, CSLL, INSS, FGTS;
- Estadual – ICMS Próprio, ICMS ST, ICMS AMPARA e IPVA;
- Municipal – IPTU, ITBI.

O IPTU é a tributação que menos influência no preço do produto ou no custo operacional, logo o único incentivo tributário que visualizo possível para o município seria a redução ou isenção do IPTU para que mais Cervejarias possam se instalar no município, o mesmo poderia ocorrer com o ITBI, podendo estas ações servirem como exemplo as esferas estaduais e federais para uma redução em cascata e as tributações mais justas para as pequenas empresas e por consequência o crescimento do setor Cervejeiro.

ANEXO 3

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TÍTULO PROVISÓRIO DA MONOGRAFIA: RELEVÂNCIA DA LEI MUNICIPAL Nº 10.650, DE 17 DE JUNHO DE 2018, PARA INCENTIVO AO DESENVOLVIMENTO DE MICROCERVEJARIAS ARTESANAIS, BREWPUBS E CERVEJEIROS CASEIROS DE LAJEADO RS

OBJETIVO DA MONOGRAFIA: O presente estudo conta com objetivo de concluir sobre a relevância oferecida pela Lei Municipal nº 10.650, de 17 de junho de 2018, para incentivo ao desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais, Brewpubs e Cervejeiros Caseiros de Lajeado/RS.

PESQUISADORA/ORIENTANDA: Tacely de Mattos Pedron. Estudante de Direito, Centro Universitário Univates.

ORIENTADORA: Profa. Dra. Eliane Fontana

Conforme previsto no Manual da Univates para Trabalhos Acadêmicos (CHEMIN, 2015, p.79), em respeito à Resolução 466/2012 do CNS, o entrevistado declara-se ciente de que:

- I- Lhe resta garantida a possibilidade de desistir de integrar o grupo de entrevistados a qualquer momento da pesquisa;
- II- É de seu conhecimento a identificação da pesquisadora;
- III- Serão utilizados no estudo a sua identificação e suas declarações voluntárias;
- IV- As perguntas e as respostas ocorrerão de forma escrita e serão utilizadas através do método descritivo;
- V- As declarações prestadas contribuirão para o enriquecimento do conhecimento da comunidade acadêmica;
- VI- As declarações prestadas poderão ser divulgadas livremente em publicações científicas;
- VII- Lhe foram prestados os esclarecimentos necessários e suficientes para a plena compreensão das perguntas que compõem a entrevista.

Porto Alegre, 25 de outubro de 2019.



Marco Aurelio de Oliveira Filho
Engenheiro Industrial Químico CREA RS200137
Mestre em Tecnologia de Materiais e Processos Industriais

ANEXO 4

ENTREVISTA Nº 2

Foi realizada em 25 de outubro de 2019, entrevista com Marco Aurelio de Oliveira Filho, Engenheiro Industria Químico - CREA RS 200.137, Mestre em Tecnologia de Materiais e Processos Industriais. Segue na íntegra:

1) A minoria dos municípios brasileiros possui legislação municipal específica de incentivo ao desenvolvimento do setor cervejeiro artesanal local. Você compreende esse tipo de legislação como agregadora de contribuições reais ao desenvolvimento do setor cervejeiro? É possível justificar o seu entendimento sob quais principais aspectos?

Com certeza é uma condição real de contribuição para o meio cervejeiro.

Para entender melhor esta visão sobre a questão legal, tem alguns fatores que são determinantes, principalmente pela questão cultural do nosso país, de burocratização, que atrapalha qualquer empreendimento, mas falando especificamente das Microcervejarias, hoje são consideradas como uma novidade no ramo empresarial em todo país e está havendo uma explosão no número de empresas deste setor. As microcervejarias são comparadas, geralmente, com grandes cervejarias, que produzem milhões de vezes mais. Desta forma, as questões ambientais são entraves desatualizados que muitos municípios do Brasil estão despreparados para avançar e constituir novas legislações.

As microcervejarias também geram empregos, impostos e visibilidade aos municípios.

2) A densidade cervejeira é um índice que pode ser compreendido pela equação que resulta no número de habitantes para cada cervejaria registrada no município. Na sua opinião, a densidade cervejeira municipal pode ser considerada como importante índice para métrica do desenvolvimento do setor cervejeiro local?

O número de microcervejarias registrados em um município pode ser atrelado a alguns fatores, como a questão cultural, questão de acesso aos insumos, questão de logística, mas com certeza, o principal fator determinante na questão do número

de cervejarias em um município, independentemente do número de habitantes, é a competência do município e suas legislações adequadas para o setor.

3) Os projetos de desenvolvimento e de revisão das legislações municipais implicam, possivelmente, em discussões multidisciplinares exaustivas. Dentro das suas experiências e/ou convicções, como agente transformador de legislações municipais, o que pode ser apontado como tema imprescindível a ser contemplado por uma legislação municipal que pretenda oferecer relevância ao setor cervejeiro artesanal local? É possível justificar sob quais principais aspectos?

No meu ponto de vista, a principal questão está atrelada diretamente aos tópicos ambientais, que possuem legislações ultrapassadas e boa parte dos gestores públicos não tem compreensão e apresentam insegurança.

Sendo a legislação ambiental restritiva por comparação a empresas de portes milhões de vezes maiores, não se torna viável discutir proporcionalmente, transformando inviável muitos outros parâmetros, como a escolha da localização da atividade dentro do município, que pode ser muito importante para visibilidade no plano de negócio, por causa do plano diretor municipal, que atrela à condição ambiental.

A própria questão ambiental também remete outras dificuldades desproporcionais ao tamanho da atividade, que o ideal seria comparar ao empreendimento de um restaurante ou uma padaria. O Meio Ambiente, geralmente cobra também a alteração de se habite de comércio para indústria nesta atividade, eu também considero desproporcional.

Ainda falando de meio ambiente, eles também consideram exigência comum o tratamento do efluente gerado através de uma estação de tratamento de resíduos líquidos, também considero desproporcional, considerando que é uma atividade de poucas operações unitárias e as cobranças são fruto do comparativo com as grandes cervejarias.

4) Diante do movimento de fortalecimento da produção e consumo de cervejas artesanais no Brasil, fortemente difundido desde a década de 1990, você compreende a legislação ambiental vigente no país como adequada para amparar o desenvolvimento pretendido pelo setor cervejeiro artesanal? Quais

as medidas a curto, médio e longo prazo, que no seu entendimento, deveriam ser adotadas pelo Estado para que o setor cervejeiro artesanal possa se desenvolver amplamente?

As legislações federais hoje têm uma parte que considero muito boa e importante, elas remetem boa parte das ações aos estados e municípios, isso facilita para a mobilidades e realidades locais.

Medidas imediatas e extremamente importantes seriam a redução tributária, considerando o tamanho dos empreendimentos e a redução do potencial poluidor (meio ambiente) para empresas com tamanhos de fábricas/área produtiva de até 3000 metros quadrados e capacidade de produção de até 500 mil litros de cervejas por mês. Estas medidas iriam alavancar o setor sem nenhum prejuízo ambiental e promoveria avanços significativos na arrecadação, além do aumento na geração de empregos.

A médio prazo, seria muito significativo coletar os dados destas ações apresentadas acima, pois são inovadoras, além de pensar em políticas de divulgação e ampliações em escolas e centros de treinamentos mais qualificados em maior número, além de oferecer treinamentos específicos para os agentes públicos envolvidos.

Para longo prazo o ideal seria o amadurecimento de ferramentas federais que sejam construídas através das etapas citadas acima, mas com a construção sendo elaborada desde o início das etapas imediatas. Isto garantiria um amadurecimento do setor e até mesmo serviria como exemplo para outras matrizes de cadeias de produção de alimentos.

Gostaria de citar, também, que na jornada que tenho passado, que tem relação direta com a RELEVÂNCIA DA LEI MUNICIPAL Nº 10.650, DE 17 DE JUNHO DE 2018, iniciou em 2015, quando, em Sapiranga/RS, encontrei uma legislação avançada, constituída pelo próprio corpo técnico do município. Isso ocorreu durante o trabalho de implementação de uma Microcervejaria (Leoner Hof).

Com este material começamos um trabalho que foi revolucionário em Porto Alegre/RS que ganhou visibilidade nacional e foi utilizado como base por quase todas as legislações estaduais e municipais existentes hoje no país. Foi a Lei dos Brew Pubs de 2016. Neste trabalho o principal fator foi a vontade política e o envolvimento do corpo técnico do município que geraram este resultado, que a médio prazo serve como parâmetro na minha avaliação pessoal, olhando para trás, que existe muita vontade,

por isso difundiu tanto, mas falta a organização de dialogar e observar o porquê a legislação de Porto Alegre ter sido feita assim e como elaborar em cada região.

Considero uma evolução importante o que já foi feito até agora, mas me passa uma sensação de brainstorming. Falta organizar e profissionalizar, desta forma entraria uma legislação federal mais balizadora.

ANEXO 5

09/11/2019

E-mail de Univates - DENSIDADE CERVEJEIRA DE LAJEADO



TACELY DE MATTO & PEDRON <tacely@universo.univates.br>

DENSIDADE CERVEJEIRA DE LAJEADO

4 mensagens

TACELY DE MATTO & PEDRON <tacely@universo.univates.br>
 Para: desenvolvimento@lajeado.rs.gov.br

30 de outubro de 2019 15:05

Boa tarde, Secretário,
 Meu nome é Tacely, pesquisadora em Legislação Cervejeira, graduanda do Curso de Direito da Univates, sob orientação da Professora Dra. Eliane Fontana. Estou concluindo meu Trabalho de Conclusão de Curso sobre o tema. Para tanto, necessito de vossa auxílio, quanto à divulgação de uma importante informação, a qual não localizei de forma virtual: o Índice de densidade cervejeira no município de Lajeado/RS.
 São necessárias as informações que seguem, caso encontrem-se apurados:
 - quantidade de cervejarias estabelecidas no município até 2017;
 - quantidade de cervejarias estabelecidas no município até 2018;
 - habitantes do município até 2017;
 - habitantes do município até 2018;
 Seria possível o fornecimento dessas informações até o dia 04/11/2019, próxima segunda-feira?
 Agradeço sua atenção.
 Tacely Pedron

André Bucker <andre.bucker@lajeado.rs.gov.br>
 Para: tacely@universo.univates.br

4 de novembro de 2019 16:24

Boa tarde Tacely,

Hoje nao conseguimos te passar os dados, mas até amanhã creio que seja possível.

Atenciosamente,

André Bucker
 Secretário Municipal do Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura

Rua Júlio de Castilhos, 171, sala 1, Centro - Lajeado - RS

Fone: (51) 3982-1062

www.lajeado.rs.gov.br

PREFEITURA
 MUNICIPAL
 DE LAJEADO

De: "SEDETAG" <desenvolvimento@lajeado.rs.gov.br>
 Para: "André Bucker" <andre.bucker@lajeado.rs.gov.br>
 Enviadas: Segunda-feira, 4 de novembro de 2019 16:00:57
 Assunto: Fwd: DENSIDADE CERVEJEIRA DE LAJEADO

Boa tarde André,
 Para conhecimento.
 Atenciosamente,

Simone Horn

<https://mail.google.com/mail/u/117v44bd46fbdce&view=pt&search=mail&permthid=thred-a%3A6145535564390020426&simlimg-a%3A-3534...> 1/3



UNIVATES

R. Avelino Talini, 171 | Bairro Universitário | Lajeado | RS | Brasil
CEP 95914.014 | Cx. Postal 155 | Fone: (51) 3714.7000
www.univates.br | 0800 7 07 08 09